

## MANAJEMEN KELAS PRAKTIK UNTUK MAHASISWA MANAJEMEN FOOD AND BEVERAGE MENUJU MASA ENDEMI COVID-19

Ni Nyoman Rusmiati, Ni Nyoman Nidya Trianingrum<sup>2</sup>

Universitas Triatma Mulya<sup>1</sup>, Universitas Triatma Mulya<sup>2</sup>

[nyoman.rusmiyati@triatmamulya.ac.id](mailto:nyoman.rusmiyati@triatmamulya.ac.id)<sup>1</sup>, [nidya.ningrum@triatmamulya.ac.id](mailto:nidya.ningrum@triatmamulya.ac.id)<sup>2</sup>

### Abstrak

Perkuliahan yang ada di Universitas tahun 2022 telah dilakukan secara tatap muka. Regulasi perkuliahan saat ini tentu berbeda dari tahun sebelum pandemi covid-19 melanda seluruh dunia. Perkuliahan tatap muka harus segera dilakukan khususnya bagi vokasi. Hal tersebut dikarenakan hak pembelajaran keterampilan yang harus didapatkan oleh mahasiswa melalui kelas praktik. Berdasarkan hal tersebut regulasi dan pelaksanaan manajemen kelas praktik harus dirancang dengan baik oleh dosen pengampu mata kuliah untuk meminimalisir terjadinya lonjakan kasus covid-19. Oleh sebab itu tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui model dan proses serta kualitas manajemen kelas praktik untuk mahasiswa manajemen food and beverage menuju masa endemi covid-19. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara, kuesioner, dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu triangulasi metode triangulasi, triangulasi sumber data, dan triangulasi teori. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa model yang digunakan adalah model konstruktivisme yang berarti memberikan kesempatan sebanyak-banyaknya untuk mahasiswa mengeksplorasi kemampuannya dalam bidang service dan product. Proses manajemen kelas dilakukan dengan membagi jumlah kelas menjadi kelompok kecil untuk memudahkan pelaksanaan dengan memperhatikan protocol kesehatan. Hasil kuesioner kualitas dari model manajemen kelas praktik yang telah dinilai oleh dosen pengampu mata kuliah menunjukkan berada pada kategori baik dengan perolehan skor 88, sedangkan hasil dari mahasiswa juga berada pada perolehan skor 85. Hasil penilaian kuesioner dari expert judgment menunjukkan bahwa kuesioner berada pada tingkat high validity.

**Kata kunci:** Manajemen Kelas, Model Pembelajaran, Hak Pembelajaran

### Abstract

Lectures at the university in 2022 conducted on-site learning. The current study regulations were definitely different from the year before the COVID-19 pandemic. On-site learning must be brought out immediately, especially for vocational. It is because the rightness to learn skills must be obtained by a student through practical classes. The regulation of practical classroom management must be designed by the lecturers properly to minimize the occurrence of spikes in Covid-19 cases. Therefore, the purpose of this study was to find out the model, process, and quality of practical classroom management for food and beverage management students during the COVID-19 endemic period. Data collection techniques used were observation, interviews, questionnaires, and documentation. Data analysis used were triangulation method triangulation, triangulation of data sources, and triangulation of theory. The results of this study indicate that the model used is a constructivism model means providing many opportunities for students to explore their abilities in field of service and product. The class management process is conducted by dividing the number of classes into small groups to facilitate implementation by paying attention to health protocols. The result of questionnaire quality from the model of practical classroom management that has been assessed by the lecturers shows a good category with 88 score, while the student's results are also in the acquisition 85. The results of the questionnaire assessment from expert judgment show that the questionnaire is at a high validity level.

**Keywords :** Classroom Management, Learning Model, Learning Right

## **PENDAHULUAN**

Dalam mengatasi situasi pandemi tahun 2020 yang dimulai pada awal bulan Maret di Indonesia. Para dosen di Perguruan Tinggi dituntut untuk melakukan perkuliahan online. Perkuliahan online yang berlangsung dari bulan Maret tahun 2020 dirasakan tidak maksimal. Keluhan dari mahasiswa dan dosen dirasakan cukup untuk dijadikan dasar bagi Perguruan Tinggi agar dapat membuka kelas sehingga perkuliahan dapat dilakukan secara tatap muka. Sebagai fasilitator pada bidang pendidikan tentunya harus mempunyai konsep penanganan untuk berkontribusi memberikan ide dalam menghadapi kesiapan dunia pendidikan di masa transisi yaitu menjadikan perkuliahan daring menjadi perkuliahan tatap muka kembali, khususnya mahasiswa perhotelan yang memerlukan praktik.

Berdasarkan kurikulum yang mengacu pada Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia, (SKKNI) mata kuliah praktik mahasiswa perhotelan meliputi, praktik kantor depan, praktik tata hidangan, praktik tata boga, dan praktik tata graha. Mata kuliah praktik tersebut sudah sewajarnya untuk dapat dilakukan dikampus sebelum mahasiswa terjun ke industri. Sudah sewajarnya mahasiswa berhak memperoleh hak belajar dalam situasi apapun untuk meraih kompetensi maksimal. Hal tersebut didukung oleh Undang-Undang No.12 Tahun 2012 pasal 13 tentang Pendidikan Tinggi yang menyatakan bahwa Perguruan Tinggi Wajib melindungi dan memfasilitasi kegiatan mahasiswa yang bersifat ilmiah. Mahasiswa berhak mengembangkan potensinya dengan melakukan pembelajaran, pencarian kebenaran ilmiah untuk menjadi praktisi yang berbudaya. Hak merupakan unsur normative yang berfungsi sebagai pedoman berperilaku, melindungi kebebasan, kekebalan, serta menjamin adanya peluang bagi manusia dalam menjaga harkat dan martabatnya (Srijanti, 2011). Menurut UU No. 20

tentang Sisdiknas Tahun 2003 Bab I Pasal 1 ayat 20 menyatakan bahwa pembelajaran adalah proses interaksi peserta didik dengan pendidik dan sumber belajar pada suatu lingkungan belajar. Berdasarkan hal tersebut, sewajarnya mahasiswa memperoleh hak belajarnya secara penuh melalui sumber belajar untuk menjadi insan yang berpengetahuan.

Food and beverage Departemen adalah salah satu bidang yang diajarkan dikampus Universitas Triatma Mulya yang memerlukan keterampilan. Oleh sebab itu, manajemen kelas praktik perlu dikelola dengan penyesuaian situasi terkini. Food And Beverage Department adalah bagian dari hotel yang mempunyai fungsi melaksanakan penjualan makanan dan minuman serta kegiatan lain, seperti melaksanakan perkembangan produk makanan dan minuman, merencanakan kegiatan yang dapat menarik wisatawan untuk makan dan minum di restoran, melakukan pembelian bahan makanan dan minuman, pengelolaan makanan dan minuman, penyajian makanan dan minuman kepada tamu serta perhitungan produk (Sulastyono, 2000)<sup>3</sup>. Sedangkan petugas food and beverage service bisa diartikan orang yang bertugas melayani tamu dan tanggung jawab atas pelayanan makanan dan minuman serta kenyamanan tamu (Marsum, 2016:90)

Berdasarkan data yang diperoleh dari Kompas.com (2020) menyatakan bahwa kemdikbud bersama UNICEF telah melakukan survey terkait pembelajaran daring. Hasil survey menyatakan bahwa 66% dari 60 juta siswa di 34 provinsi termasuk Bali merasa kesulitan melakukan proses perkuliahan daring, terlebih lagi untuk mata kuliah praktik yang dirasakan tidak maksimal. Hal ini akan menurunkan kompetensi mahasiswa. Kompetensi merupakan kecakapan yang memadai untuk melakukan keterampilan yang diisyaratkan (Suparno, 2012). Kompetensi merupakan kemampuan individu untuk melaksanakan suatu pekerjaan dengan

baik dan benar serta memiliki keunggulan yang didasarkan pada hal-hal yang menyangkut pada pengetahuan, keahlian, dan sikap (Edison, 2017:140). Menurut Roe (2001) kompetensi adalah suatu kemampuan untuk melaksanakan satu tugas, peran, kemampuan mengintegrasikan pengetahuan, keterampilan, sikap, dan nilai pribadi dan kemampuan untuk membangun pengetahuan dan keterampilan yang didasarkan pada pengalaman dan pembelajaran yang dilakukan.

Manajemen kelas yang sesuai dengan standar protokol kesehatan merupakan salah satu cara yang dapat digunakan untuk menciptakan iklim kelas yang kondusif untuk meraih keberhasilan dalam proses pembelajaran pada masa transisi new normal. Pertengahan tahun 2022 pemerintah Indonesia tengah melakukan transisi untuk menuju situasi endemi pasca covid-19. Centre for Disease Control and Prevention (CDC) menyatakan situasi endemi merupakan kehadiran konstan suatu penyakit menular pada suatu populasi dalam cakupan wilayah tertentu. Menurut Sudarwan Danim (2010: 97) manajemen kelas terdiri dari dua kata yaitu manajemen dan kelas. Mudasir (2011) menyatakan kelas merupakan suatu masyarakat kecil yang merupakan bagian dari masyarakat sekolah yang sebagai kesatuan diorganisir menjadi unit kerja secara dinamis menyelenggarakan kegiatan-kegiatan belajar mengajar yang kreatif untuk mencapai tujuan. Menurut Terry (2012) manajemen adalah sebuah proses yang khas yang terdiri dari beberapa tindakan, perencanaan, pengorganisasian, dan pengawasan. Sehingga manajemen kelas disimpulkan sebagai keterampilan guru untuk menciptakan dan memelihara kondisi belajar yang optimal dan mengembalikannya bila terjadi gangguan dalam proses belajar mengajar (Faturohman, 2011: 104).

Berdasarkan hal tersebut tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui model manajemen kelas praktik untuk mahasiswa manajemen food

and beverage menuju masa endemi covid-19, untuk mengetahui proses manajemen kelas praktik untuk mahasiswa manajemen food and beverage menuju masa endemi 19, dan untuk mengetahui kualitas mahasiswa manajemen food and beverage dalam melaksanakan model manajemen kelas praktik menuju masa endemi. Penelitian terkait situasi pandemi pernah dilakukan oleh Mulyasih (2021) tentang manajemen kelas dalam kegiatan pembelajaran bagi siswa sekolah dasar pada masa pandemi covid-19 yang menyatakan bahwa metode pembelajaran daring merupakan opsi alternatif untuk melaksanakan kegiatan belajar dan mengajar pada saat pandemi seperti ini. Faktor yang mempengaruhi manajemen kelas antara lain: 1.) Guru; 2) Peserta didik; 3) Wali murid 4) Fasilitas. Keempat faktor tersebut sangat menentukan terbentuknya manajemen kelas yang efektif. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya yaitu penelitian ini dilakukan pada kelas praktik bidang Manajemen Food and Beverage namun indikator yang digunakan untuk melakukan penilaian terhadap kualitas manajemen kelas memiliki kesamaan. Menurut Azhar (2013) terdapat 4 model dalam manajemen kelas yang dapat diaplikasikan dalam proses pembelajaran, meliputi: model humanistik, demokratik, behavioristic, dan konstruktifis.

- a. Model humanistic yaitu menekankan pada faktor keunikan dan rasa dignity setiap peserta didik. Orientasi pendekatan yang digunakan menekankan pada student centered.
- b. Model demokratik yaitu menghargai perbedaan setiap individu yang menekankan pada pentingnya kebebasan bersuara.
- c. Model behavioristik yaitu pengelolaan kelas yang menekankan pada peran vital tenaga pengajar dan arahan dari tenaga pengajar.
- d. Model Konstruktifis merupakan penyusunan pengetahuan dari pengalaman kongkrit, aktivitas kolaboratif, dan refleksi serta interpretasi.

## METODE

Dalam melaksanakan penelitian ini, beberapa tahapan dijalankan untuk menyelesaikan penelitian ini. Pelaksanaan penelitian dengan judul Manajemen Kelas Praktik Untuk Mahasiswa Manajemen Food and Beverage Menuju Masa Endemi Covid-19 akan dilakukan di Universitas Triatma Mulya pada program studi yang memiliki mata kuliah praktik food and beverage divisi yang beralamat di Kubu Gunung, Tegal Jaya, Kabupaten Badung, Bali. Beberapa perubahan yang akan diamati meliputi: 1. Model dan proses manajemen yang digunakan dalam mengimplementasikan perkuliahan yang memperhatikan aspek protokol kesehatan, 2. Kualitas mahasiswa dari sebelum berada pada masa transisi new normal menuju pada situasi new normal yang merujuk pada capaian pembelajaran berdasarkan pedoman pendidikan yang digunakan. Jenis data yang digunakan pada penelitian ini adalah jenis data kualitatif. Data kualitatif berasal dari informasi yang diberikan oleh dosen dan mahasiswa dari Universitas Triatma Mulya terkait dengan model classroom management. Sedangkan data kuantitatif berasal dari kuesiner untuk menggali informasi tentang kualitas mahasiswa dalam melaksanakan model kelas manajemen di masa transisi new normal. Skala ukur yang digunakan untuk mengukur kualitas mahasiswa yaitu skala 1-5 dan dianalisis menggunakan formula berikut:

**Tabel 1**  
**Formula Rata-Rata**

Nilai	Kriteria
$X \geq Mi + 1.5Sdi$	Sangat Baik
$Mi + 0.5Sdi \leq X < Mi + 1.5Sdi$	Baik
$Mi - 0.5Sdi \leq X < Mi + 0.5Sdi$	Sedang
$Mi - 1.5Sdi \leq X < Mi - 0.5Sdi$	Cukup

$X < Mi - 1.5Sdi$  Kurang  
(Sudjiono, 2011)

Teknik pengumpulan data awal dilakukan melalui observasi. Observasi dilakukan untuk mengetahui penerapan dan proses manajemen kelas yang dilakukan oleh para dosen mata kuliah praktik food and beverage di Universitas Triatma Mulya pada masa situasi pandemi covid-19 serta protokol kesehatan pada perkuliahan praktik secara tatap muka. Wawancara dilakukan pada penelitian ini untuk mengetahui pendapat dari mahasiswa dan dosen mengenai perkuliahan pada situasi covid-19 yang meliputi model manajemen kelas yang digunakan serta prosesnya, pemahaman mahasiswa terhadap materi yang diperoleh, dan kesiapan para dosen mengajar di situasi menuju masa endemi covid-19. Sedangkan kuesioner digunakan untuk mengetahui kualitas mahasiswa perhotelan dalam melaksanakan model manajemen kelas serta untuk menguatkan kompetensi hak pembelajaran di situasi pandemi covid-19. Studi Dokumentasi juga dilakukan pada penelitian ini untuk mencari dan mengumpulkan data terkait dengan kebijakan yang digunakan pada perkuliahan tatap muka di situasi pandemi covid-19 menuju masa endemic dengan tidak melupakan hak mahasiswa untuk mendapatkan pembelajaran yang maksimal.

Analisis data yang digunakan pada penelitian ini yaitu triangulasi. Menurut Denkin (2012) metode triangulasi terdiri dari 4 hal, yakni triangulasi metode, triangulasi antar-peneliti, triangulasi sumber data, dan triangulasi teori. Namun dalam penelitian ini hanya akan menggunakan 3 hal, yaitu:

### 1. Triangulasi Metode

Triangulasi metode digunakan untuk mengetahui dan membandingkan informasi yang diperoleh dari dosen dan mahasiswa tentang model manajemen kelas yang digunakan dan prosesnya pada perkuliahan tatap muka di masa transisi new normal dan pemahaman mahasiswa dalam

menyerap materi pada saat mengikuti perkuliahan di situasi covid-19.

## 2. Triangulasi Sumber Data

Triangulasi Sumber Data digunakan untuk mengetahui kebenaran informasi yang diperoleh melalui dosen dan mahasiswa mengenai model manajemen kelas dan prosesnya

## 3. Triangulasi Teori

Triangulasi teori digunakan untuk merumuskan seluruh informasi terkait model serta proses manajemen kelas yang diperoleh dari pihak dosen dan mahasiswa di situasi covid-19 menuju masa endemi yang selanjutnya dibandingkan dengan beberapa teori yang relevan untuk dapat disimpulkan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahun 2022 merupakan tahun pemulihan akibat pandemi covid-19 yang dimulai pada bulan maret tahun 2020. Hampir seluruh satuan pendidikan sudah mulai melakukan tatap muka dalam melaksanakan proses pembelajaran. Tentu saja protocol kesehatan tidak dapat diabaikan dalam mengimplementasikan manajemen kelas. Oleh sebab itu penyampaian materi ataupun keterampilan yang disampaikan kepada mahasiswa haruslah dikemas sebaik mungkin mulai dari fasilitas yang digunakan, kesiapan para dosen dan mahasiswa, kesiapan regulasi baru terkait perencanaan dan perubahan aturan untuk menghadapi situasi yang berbeda dibandingkan dengan tahun sebelum pandemi covid-19 melanda seluruh dunia.

Hasil penelitian di Universitas Triatma Mulya diketahui melalui beberapa tahapan yang diawali dari observasi, wawancara, dan penyebaran kuesioner. Wawancara secara langsung dilakukan kepada dosen praktik pengampu mata kuliah di bidang food and beverage service.

Berdasarkan hasil wawancara dengan dosen pengampu mata kuliah diketahui bahwa manajemen yang dilakukan dalam pengelolaan kelas praktik dilakukan melalui group whatsapp dan official google classroom yang dimiliki oleh mahasiswa. Pembelajaran kelas praktik

dilakukan dengan membagi jumlah mahasiswa. Sebelum pembagian kelas dilakukan untuk memulai proses perkuliahan pada kelas praktik, maka kesiapan dari fasilitas dan kebutuhannya meliputi handsanitizer, tempat cuci tangan, alat semprot disinfektan serta peralatan praktik bidang kitchen dan service juga dipastikan sudah siap untuk memulai kelas tatap muka. Iklim ruang praktik yang baik akan mampu memberikan atmosfer yang positif bagi mahasiswa untuk mencapai keefektifan dalam proses pembelajaran kelas praktik. Selain fasilitas dosen pengampu juga memiliki peranan penting dalam mengimplementasikan perkuliahan. Mulyadi (2009) menyatakan bahwa seorang tenaga pengajar harus memilikisikap yang dapat mendiagnosis serta memiliki pemahaman terhadap tindakan yang akan terjadi sehingga mampu memperbaiki keadaan kelas. Oleh sebab itu, dosen pengampu mata kuliah khususnya pada bidang praktik, harus memiliki kreatifitas yang bervariasi untuk meningkatkan minat mahasiswa untuk terlibat dalam kegiatan kelas praktik serta untuk meminimalisir tingkat kejenuhan mahasiswa dalam mengikuti kelas yang monoton. Mahasiswa juga memiliki peranan penting dalam kelancaran sebuah manajemen kelas. Pemberian pemahaman tentang pentingnya kewajiban untuk memenuhi kebutuhan dalam bidang pendidikan juga perlu disampaikan kepada mahasiswa agar memiliki kesadaran untuk mengikuti dan terlibat dalam setiap aktivitas di kelas.

Mahasiswa dalam penelitian ini berada di kelas Manajemen Food and Beverage (MFB). Implementasi manajemen kelas praktik yang dilakukan yaitu dengan melihat jumlah mahasiswa yang ada. Kelas yang memiliki kapasitas lebih dari 30 mahasiswa dibagi menjadi 4 group. Jumlah mahasiswa kelas MFB sebesar 30 mahasiswa, sehingga kelas tersebut tidak dibagi menjadi 4 group. Pada saat praktik mahasiswa MFB dikelompokkan hanya menjadi 2 kelompok yaitu A dan B, yang terdiri dari 15 mahasiswa. Kelompok A mengikuti kegiatan kelas praktik mengenai

tata hidangan, dan Kelompok B mengikuti kelas praktik mengenai tata boga pada jadwal yang bersamaan. Saat Ujian Tengah Semester selesai, maka Kelompok A mendapat giliran untuk mempelajari tentang keterampilan tata boga begitu pula sebaliknya Kelompok B mendapatkan kesempatan untuk mempelajari keterampilan Tata Hidangan. Perbedaan implementasi perkuliahan praktik ini dengan sebelumnya adalah penggunaan protokol kesehatan yang ditekankan pada saat mahasiswa mengikuti praktik, yakni penggunaan masker dan faceshield, serta penggunaan handgloves.

Berdasarkan dari kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa selama mengikuti kelas praktik dapat disimpulkan bahwa model yang digunakan oleh mahasiswa Universitas Triatma Mulya dalam kelas praktik yaitu menggunakan model konstruktifis. Model konstruktifis yang dilakukan di Universitas Tritama Mulya yaitu memberikan pengalaman belajar yang bersifat realistis kepada mahasiswa dan menginterpretasikan keterampilan yang diperoleh melalui proses belajar dalam mengolah makanan dan minuman serta dalam melayani semua kebutuhan dan keluhan pelanggan. Hal tersebut sejalan yang dikemukakan oleh Padmadewi (2021) tentang model konstruktivisme yang menyatakan bahwa aliran konstruktivisme tidak saja menempatkan pembelajar sebagai prosesor informasi yang aktif tetapi juga sebagai seseorang yang kreatif dalam mengkonstruksi makna.



Gambar1. Kegiatan Praktik Bidang Service



Gambar 2. Aktivitas Praktik di Bar



Gambar 3. Aktivitas praktik bidang product

Untuk mengetahui kualitas dari model manajemen kelas yang diterapkan oleh Universitas Triatma Mulya maka penyebaran kuesioner dilakukan dengan menyisipkan indicator terkait. Formula yang digunakan untuk menganalisa kuesioner dikategorikan menjadi: model

manajemen kelas praktik yang sangat baik, baik, biasa, cukup baik, dan tidak baik. Untuk mendapatkan hasil dari kualitas model manajemen kelas praktik maka pelaksanaan kelas ini dinilai oleh

expert judgment, dosen pengampu mata kuliah, dan mahasiswa. Berikut adalah item pernyataan yang digunakan dalam kuesioner penilai kualitas model manajemen kelas praktik:

Tabel 1. Kuesioner Penilaian Model Manajemen Kelas Praktik

No	Pernyataan
1.	pengelolaan kelas berfungsi untuk membuat perubahan-perubahan dalam kelas sehingga peserta didik dapat bekerja sama dan mengembangkan kontrol diri
2.	Memiliki rencana pembelajaran
3.	Memiliki pola komunikasi kelompok belajar yang terbentuk
4.	Kelompok belajar yang ada di kelas memberikan pengaruh baik terhadap individu yang menjadi anggotanya
5.	Terdapat tindakan preventif sebelum muncul perilaku menyimpang, meliputi peningkatan kesadaran diri sebagai dosen pengampu mata kuliah maupun mahasiswa
6.	Terdapat tindakan korektif terhadap perilaku menyimpang, meliputi mengidentifikasi masalah, menganalisis, menilai alternative pemecahaan.
7.	Terciptanya susasana belajar yang kondusif: disiplin, tenang, bergairah
8.	Ruang kelas yang menarik, efektif serta mendukung siswa dan guru dalam proses pembelajaran
9.	Visibility: Penempatan dan penataan barang dalam kelas praktik tidak mengganggu pandangan mahasiswa-dosen
10.	Accessibility: Ruangan diatur dengan baik sehingga lalu lintas kegiatan praktik tidak terganggu
11.	Flexibility: Barang-barang yang ada di kelas dapat dengan mudah untuk ditata dan dipindahkan sesuai dengan tuntutan kelas praktik
12.	Kenyamanan terkait dengan temperature ruangan, cahaya, suara, dan kepadatan kelas
13.	mahasiswa dapat bekerja dengan tertib sehingga segera tercapai tujuan pengajaran secara efektif dan efisien”
14.	Terdapat pencapaian capaian belajar kemampuan dan keterampilan mahasiswa
15.	Dosen pengampu mata kuliah kelas praktik melakukan tindakan perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, koordinasi, komunikasi, dan kontrol
16.	Dosen mampu mengembangkan tingkah laku siswa yang diinginkan dan mengurangi atau meniadakan tingkah laku yang tidak diinginkan
17.	Dosen mampu melakukan komunikasi dan hubungan interpersonal antara guru dan siswa secara timbal balik
18.	Dosen memiliki sikap positif terhadap pertanyaan atau respon siswa
19.	Dosen memiliki sikap yang teguh, sabar, dan tegas
20.	Dosen akrab dengan siswa dalam batas hubungan dosen-mahasiswa
21.	Dosen memiliki persepsi yang realistis tentang dirinya dan mahasiswa

22. Dosen disukai oleh siswanya

Widiasworo (2018:16), Mudasir (2011:18), Holmes (2021), Toharudin (2020)

Berdasarkan butir pernyataan tersebut, dilakukan penilaian terhadap hasil validitas item pernyataan oleh 2 orang expert judgment. Hasil validitas dari kuesioner yang dinilai oleh expert judgment adalah sebagai berikut:

Criteria	Category
$16.7 \leq 22$	Very high validity
$13 \leq x < 16.6$	High validity
$9.2 \leq x < 12.9$	Average validity
$5.5 \leq x < 9.1$	Low validity
$0 < 5.4$	Poor validity

Note: The coefficient moves from 0.00 to 1.00

Berdasarkan analisis dari expert judgment maka diketahui bahwa model yang digunakan untuk melakukan manajemen kelas praktik pada mahasiswa perhotelan telah dikatakan valid. Hasilnya menunjukkan indicator yang terdapat dalam model manajemen kelas praktik tersebut dikategorikan memiliki validitas yang baik karena berada pada range score 16 yang dapat diartikan sebagai high validity.

Berikut adalah hasil dari validasi kuesioner dosen pengampu mata kuliah:

Keterangan:

The Ideal Mean (Mi)=

$$\frac{1}{2} (\text{Score Max} + \text{Score Min})$$

The Standard of Deviation (Sdi) =  $\frac{1}{3} (Mi)$

Nilai dari hasil tertinggi kuesioner untuk mengetahui kualitas model manajemen yang digunakan yaitu 5 dan terendah yaitu 1 pada setiap item pernyataan, sehingga diketahui nilai Mi yaitu:  $\frac{1}{2} (110 + 22) = 66$  dan untuk nilai Sdi yaitu :  $\frac{1}{3} (66) = 22$ . Setelah mengetahui nilai dari Mi dan Sdi, maka ditetapkan

Score	Criteria
$X \geq 99$	Sangat baik
$77 \leq X < 99$	Baik
$55 \leq X < 77$	Biasa
$33 \leq X < 55$	Cukup baik
$X < 33$	Tidak baik

Berdasarkan hasil tabel diatas, diketahui kualitas manajemen kelas praktik telah memenuhi kriteria dari indikator pernyataan manajemen kelas praktik yang baik. Hasil tersebut berasal dari dosen pengampu mata kuliah yang memiliki rerata skor 88. Sedangkan hasil dari mahasiswa menunjukkan rerata skor sebesar 85. Walaupun hasil penilaian terhadap kuesioner tersebut mendapatkan hasil yang baik, namun dari hasil wawancara diketahui bahwa mahasiswa merasa sangat kepanasan saat melakukan kegiatan memasak di laboratorium kitchen karena menggunakan masker selama 6 jam penuh.

## PENUTUP

### Simpulan

Manajemen kelas merupakan hal yang sangat penting untuk dapat dilakukan terlebih untuk kelas praktik di situasi saat ini yang menuju situasi endemi. Oleh sebab itu adapun hasil dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

Model konstruktivisme digunakan dalam mengimplementasikan kelas praktik. Model konstruktivisme yang diterapkan pada manajemen kelas untuk mahasiswa Manajemen Food and Beverage memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengelaborasi dan mengeksplorasi kemampuan yang dimilikinya melalui praktik dibidang service dan product. Dalam pelaksanaannya mahasiswa memperoleh hak belajarnya untuk mencapai kompetensi yang sudah

tertuang dalam kurikulum sesuai dengan capaian pembelajaran melalui proses pembelajaran di kelas praktik.

Proses manajemen kelas praktik yaitu dengan mendata jumlah mahasiswa yang akan mempelajari bidang food and beverage dilanjutkan dengan membagi jumlah tersebut menjadi 2 kelompok, yaitu kelompok A dan B. Selanjutnya menjadwalkan mahasiswa yang berada pada kelompok A untuk mengikuti kelas pada bidang service dan kelompok B mengikuti kelas pada bidang product. Pada saat ujian tengah semester berakhir, maka kelompok A dan B bertukar bidang ajar, yaitu kelompok A mempelajari tentang product dan kelompok B mempelajari tentang service sampai di akhir ujian akhir sekolah. Sebelum pelaksanaan ujian kelas tersebut aturan terkait protokol kesehatan dan perlengkapan serta kerapian saat praktik disosialisasikan kepada mahasiswa dan disebarkan melalui email official mahasiswa

Kualitas manajemen kelas praktik yang telah mendapatkan penilaian dari mahasiswa, dosen pengampu mata kuliah, serta expert judgment menunjukkan bahwa model konstruktivisme yang digunakan untuk mengimplementasikan perkuliahan pada kelas praktik berada pada kategori yang baik dengan masing masing rerata 85 diperoleh dari hasil penilaian oleh mahasiswa, 88 diperoleh dari hasil penilaian oleh dosen pengampu mata kuliah, dan hidh validity diperoleh dari hasil penilaian oleh expert judgment.

Dalam mengimplementasikan manajemen kelas untuk kelas praktik banyak faktor yang memiliki peranan penting dalam kelancaran dan kesuksesan di kelas ini meliputi dosen pengampu mata kuliah, mahasiswa, fasilitas yang digunakan, dan aturan serta perencanaan yang ditetapkan sebelum pelaksanaan pembelajaran dilaksanakan.

### **Saran**

Setelah melakukan penelitian terkait dengan implementasi manajemen kelas praktik di Universitas Triatma Mulya maka

terdapat beberapa saran yang bisa diberikan yaitu tetap meningkatkan kreativitas terhadap metode pengajaran sebagai upaya untuk menciptakan suasana dan iklim belajar yang kreative dan tetap berpedoman pada protokol kesehatan, serta mengatur waktu dan ruang istirahat yang sesuai untuk memberikan kesempatan bagi mahasiswa menghirup udara segar dan bersih dikarenakan tenaga yang lebih banyak harus dikeluarkan oleh mahasiswa pada saat praktik bidang product. Pengorganisasian dan manajemen yang tepat di kelas praktik akan menjadi kunci ketercapaian capaian pembelajaran yang tertuang dalam kurikulum.

### **DAFTAR RUJUKAN**

- A.W. Marsum. (2016). *Profesional Waiter*. Yogyakarta: Andi
- Azhar, Imam. (2013). *Pengelolaan Kelas Dari Teori ke Praktik*. Yogyakarta: Insyira
- Danim, Sudarwan dan Yunan Danim. (2010). *Administrasi Sekolah dan Manajemen Kelas*. Bandung: CV Pustaka Setia
- Denkin, Norman K. (2007). *Metodelogi Kualitatif Edisi Revisi*. Bandung: Remaja Rosdakarya
- Edison, Emron dkk. (2017). *Manajemen Sumber Daya Manusia: Strategi Perubahan Dalam Rangka Meningkatkan Kinerja Pegawai Dan Organisasi*. Bandung: Alfabeta
- Fathurrohman, Pupuh. (2011). *Strategi Belajar Mengajar: Strategi Mewujudkan Pembelajaran Bermakna Melalui Penanaman Konsep Umum & Islami*. Bandung: PT Refika Aditama
- Holmes Parhusip, R. L. Heryanto. Tambunan, Pandapotan. Hartono. Togatorop, Jainal. (2021). *Manajemen Kelas*. Literasi Nusantara Abadi: Bandung
- Mudasir. (2011). *Manajemen Kelas*. Yogyakarta: Zanafa Publishing
- Mulyadi. (2009). *Classroom Management Mewujudkan Suasana Kelas Yang*

- Menyenangkan Bagi Siswa*. Malang: Aditya Media
- Mulyasidhi, Guardia. Haq, Mohammad Syahidul. (2021). *Manajemen Kelas Dalam Kegiatan Pembelajaran Bagi Siswa Sekolah Dasar Pada Masa Pandemi Covid-19*. Jurnal Inspirasi Manajemen Pendidikan Volume 09 Nomor 01, 144-155
- Padmadewi, Ni Nyoman. (2021). *Pengantar Micro Teaching*. Depok. Rajawali Pers
- Roe, Robert A. (2001). *Trust Implication for Performance and Effectiveness*. European Journal of Work and Psychology. Vol.10
- Srijanti, A.Rahman. dan Purwanto, S.K. (2011). *Pendidikan Kewarganegaraan di Perguruan Tinggi, Edisi 3 Mengembangkan Etika Berwarga Negara*. Jakarta: Salemba Empat
- Sudjiono, Anas. (2011). *Pengantar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada
- Sulastiyono, Agus. (2006). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta
- Suparno, & Sudarwati. (2014). *Pengaruh Disiplin Kerja Karyawan dan Kompetensi Terhadap Kinerja Karyawan Dinas Pendidikan Sragen*. Jurnal Paradigma Vol12 ISSN: 1693-0827
- Toharudin. (2020). *Buku Ajar Manajemen Kelas*. Lakeisha: Klaten Terry, George R. 2012. *Prinsip-Prinsip Manajemen*. Jakarta: PT Bumi Aksara
- Undang-Undang Republik Indonesia No.12 Tahun 2012. *Pendidikan Tinggi*. Jakarta: Pemerintah Republik Indonesia
- Undang-Undang Republik Indonesia No 20 Tahun 2003. *Sistem Pendidikan Nasional*. Jakarta: Depdikbud
- Widiasworo, Erwin. (2018). *Cerdas Pengelolaan Kelas*. Yogyakarta. Diva Press