PENERAPAN *CONTEXTUAL TEACHING LEARNING* (CTL) TERHADAP MOTIVASI, KEMAMPUAN BERPIKIR KRITIS DAN KREATIVITAS SISWA PADA MATA PELAJARAN TATA HIDANGAN

I Ketut Suartana[1], I Wayan Suryanto[2]

[1,2]*Universitas Dhyana Pura*
E-mail : suartana@undhirabali.ac.id[1], suryanto@undhirabali.ac.id[2],

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan pendekatan *Contextual Teaching and Learning* (CTL) serta dampaknya terhadap motivasi, kemampuan berpikir kritis, dan kreativitas siswa dalam mata pelajaran Tata Hidang. Penelitian kualitatif dengan desain studi kasus ini dilaksanakan di SMK Saraswati 3 Tabanan. Subjek penelitian ditentukan secara purposive sampling, terdiri atas satu orang guru Tata Hidang dan 12 orang siswa kelas XI. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi partisipatif selama delapan kali pertemuan, wawancara mendalam, dan analisis dokumen. Teknik analisis data mengacu pada model interaktif Miles dan Huberman, mencakup reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan CTL berbasis simulasi dan proyek otentik secara signifikan meningkatkan motivasi belajar siswa, yang ditandai dengan peningkatan kehadiran, antusiasme, dan inisiatif belajar mandiri. Kemampuan berpikir kritis siswa berkembang pesat pada indikator interpretasi, analisis, evaluasi, dan inferensi saat menyelesaikan skenario permasalahan pelayanan. Sementara itu, kreativitas siswa mengalami peningkatan bertahap yang terlihat dari kelancaran, keluwesan, keaslian, dan elaborasi ide penataan meja (*table set up*) berbasis kearifan lokal. Implikasi penelitian ini menegaskan pentingnya pembelajaran berbasis pengalaman nyata (*authentic learning)* untuk menjembatani teori di sekolah dengan tuntutan keterampilan di industri perhotelan.

Kata Kunci: *Contextual Teaching and Learning* (CTL), Tata Hidang, Motivasi Belajar, Berpikir Kritis, Kreativitas Siswa.

PENDAHULUAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis studi kasus, karena tujuan utamanya adalah memahami secara mendalam proses penerapan Contextual Teaching and Learning (Trianto, 2009) serta bagaimana proses tersebut mempengaruhi motivasi, kemampuan berpikir kritis, dan kreativitas siswa dalam pembelajaran Tata Hidang secara alami dan holistik. Pendekatan kualitatif dipilih karena memungkinkan peneliti untuk mengeksplorasi makna, interaksi, dan pengalaman subjektif yang dialami oleh siswa dan guru selama pembelajaran berlangsung, yang tidak dapat diukur secara memadai melalui instrumen kuantitatif semata (Nguyen & Leclerc, 2017). Penelitian ini dilaksanakan di salah satu sekolah menengah kejuruan yang memiliki program keahlian Tata Hidang dengan akreditasi unggul, yang dipilih secara purposive dengan pertimbangan bahwa sekolah tersebut memiliki permasalahan terkait rendahnya motivasi dan keterampilan berpikir tingkat tinggi siswa pada mata pelajaran tersebut. Subjek penelitian ditentukan melalui teknik purposive sampling, yang meliputi satu orang guru mata pelajaran Tata Hidang dan dua belas orang siswa kelas XI yang dipilih berdasarkan variasi tingkat kemampuan akademik (tinggi, sedang, rendah) serta tingkat motivasi awal yang berbeda, guna memperoleh data yang beragam dan kaya. Selain itu, informan pendukung seperti kepala program keahlian dan dua orang alumni yang telah bekerja di industri perhotelan juga dilibatkan untuk memberikan perspektif tambahan mengenai relevansi keterampilan yang diharapkan di dunia kerja.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan tiga metode utama secara simultan dan saling melengkapi, yaitu observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan analisis dokumen. Observasi partisipatif dilakukan selama delapan kali pertemuan pembelajaran Tata Hidang yang menerapkan pendekatan CTL, di mana peneliti bertindak sebagai pengamat penuh yang mencatat secara rinci aktivitas guru dan siswa, interaksi antarsiswa, respons terhadap simulasi kontekstual seperti penanganan pesanan khusus tamu restoran, serta ekspresi motivasi dan kreativitas yang muncul secara spontan. Wawancara mendalam dilakukan terhadap guru dan seluruh siswa terpilih dengan menggunakan pedoman wawancara semi-terstruktur, yang memungkinkan peneliti untuk menggali lebih lanjut tentang perubahan motivasi siswa setelah mengikuti pembelajaran CTL. Proses berpikir kritis yang mereka gunakan saat memecahkan masalah dalam skenario tata hidang, serta ide-ide kreatif yang mereka kembangkan selama proyek kelompok. Setiap wawancara berlangsung antara tiga puluh hingga lima puluh menit, dilakukan di luar jam pelajaran, direkam dengan alat perekam digital, dan kemudian ditranskrip dalam bentuk tulisan untuk memudahkan analisis. Analisis dokumen dilakukan terhadap perangkat pembelajaran seperti Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) berbasis CTL, lembar kerja siswa, hasil tugas proyek penyusunan tata meja (*table set up*) (Marsum,, 2005), tematik, foto dokumentasi kegiatan, serta catatan reflektif siswa yang dikumpulkan setiap akhir pertemuan untuk menangkap persepsi tertulis mereka tentang pengalaman belajar (Sultan & Wong, 2019).

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis studi kasus, karena tujuan utamanya adalah memahami secara mendalam proses penerapan *Contextual Teaching and Learning* (CTL) serta bagaimana proses tersebut mempengaruhi motivasi, kemampuan berpikir kritis, dan kreativitas siswa dalam pembelajaran Tata Hidang secara alami dan holistik. Pendekatan kualitatif dipilih karena memungkinkan peneliti untuk mengeksplorasi makna, interaksi, dan pengalaman subjektif yang dialami oleh siswa dan guru selama pembelajaran berlangsung, yang tidak dapat diukur secara memadai melalui instrumen kuantitatif semata. Penelitian ini dilaksanakan di SMK Saraswati 3 Tabanan yang memiliki program keahlian Tata Hidang dengan akreditasi unggul, yang dipilih secara purposive dengan pertimbangan bahwa sekolah tersebut memiliki permasalahan terkait rendahnya motivasi dan keterampilan berpikir tingkat tinggi siswa pada mata pelajaran tersebut. Subjek penelitian ditentukan melalui teknik purposive sampling, yang meliputi satu orang guru mata pelajaran Tata Hidang dan dua belas orang siswa kelas XI yang dipilih berdasarkan variasi tingkat kemampuan akademik (tinggi, sedang, rendah) serta tingkat motivasi awal yang berbeda, guna memperoleh data yang beragam dan kaya. Selain itu, informan pendukung seperti kepala program keahlian dan dua orang alumni yang telah bekerja di industri perhotelan juga dilibatkan untuk memberikana perspektif tambahan mengenai relevansi keterampilan yang diharapkan di dunia kerja.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan tiga metode utama secara simultan dan saling melengkapi, yaitu observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan analisis dokumen. Observasi partisipatif dilakukan selama delapan kali pertemuan pembelajaran Tata Hidang yang menerapkan pendekatan CTL, di mana peneliti bertindak sebagai pengamat penuh yang mencatat secara rinci aktivitas guru dan siswa, interaksi antarsiswa, respons terhadap simulasi kontekstual seperti penanganan pesanan khusus tamu restoran, serta ekspresi motivasi dan kreativitas yang muncul secara spontan. Wawancara mendalam dilakukan terhadap guru dan seluruh siswa terpilih dengan menggunakan pedoman wawancara semi-terstruktur, yang memungkinkan peneliti untuk menggali lebih lanjut tentang perubahan motivasi siswa setelah mengikuti pembelajaran CTL, proses berpikir kritis yang mereka gunakan saat memecahkan masalah dalam skenario tata hidang, serta ide-ide kreatif yang mereka kembangkan selama proyek kelompok. Setiap wawancara berlangsung antara tiga puluh hingga lima puluh menit, dilakukan di luar jam pelajaran, direkam dengan alat perekam digital, dan kemudian ditranskrip verbatim untuk memudahkan analisis. Analisis dokumen dilakukan terhadap perangkat pembelajaran seperti Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) berbasis CTL, lembar kerja siswa, hasil tugas proyek penyusunan tata meja tematik, foto dokumentasi kegiatan, serta catatan reflektif siswa yang dikumpulkan setiap akhir pertemuan untuk menangkap persepsi tertulis mereka tentang pengalaman belajar.

Keabsahan data dalam penelitian ini dijamin melalui penerapan triangulasi sumber dan triangulasi teknik. Triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan informasi yang diperoleh dari guru, siswa, dan kepala program keahlian, serta memverifikasi temuan dengan catatan dokumentasi aktivitas siswa. Triangulasi teknik dilakukan dengan membandingkan hasil observasi, wawancara, dan analisis dokumen untuk memastikan konsistensi temuan. Selain itu, peneliti juga melakukan member checking dengan mengkonfirmasikan kembali hasil interpretasi data kepada beberapa informan kunci, khususnya guru dan tiga siswa dengan kemampuan berbeda, untuk memastikan bahwa makna yang ditangkap peneliti sesuai dengan pengalaman sebenarnya para partisipan. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis tematik mengikuti model interaktif Miles dan Huberman, yang terdiri dari tiga alur kegiatan yang berlangsung secara

simultan yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan atau verifikasi. Reduksi data dilakukan dengan memilih, memfokuskan, menyederhanakan, dan mengabstraksikan data mentah dari transkrip wawancara dan catatan lapangan ke dalam kode-kode awal yang relevan dengan fokus penelitian, seperti kode "rasa ingin tahu saat simulasi", "keberanian bertanya", "alternatif solusi pelanggan marah", atau "variasi dekorasi meja". Kode-kode tersebut kemudian dikelompokkan ke dalam kategori yang lebih besar, yaitu kategori motivasi (intrinsik dan ekstrinsik), kategori kemampuan berpikir kritis (interpretasi, analisis, evaluasi, dan inferensi), serta kategori kreativitas (kelancaran, keluwesan, keaslian, dan elaborasi). Penyajian data dilakukan dalam bentuk naratif deskriptif yang diperkuat dengan kutipan langsung dari partisipan dan tabel ringkasan temuan untuk memudahkan pemahaman. Seluruh proses analisis dilakukan secara reflektif dan berulang, dengan peneliti secara terus-menerus memeriksa kembali apakah kesimpulan yang ditarik telah didukung oleh bukti-bukti yang kuat dan tidak bertentangan dengan data yang ada. Penelitian ini dilaksanakan selama tiga bulan, dimulai dari tahap observasi awal, pelaksanaan pembelajaran CTL sebanyak delapan kali pertemuan, pengumpulan data, hingga analisis dan penulisan laporan akhir.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Penerapan Contextual Teaching and Learning (CTL) dalam mata pelajaran Tata Hidang yang dilaksanakan selama delapan kali pertemuan menunjukkan perubahan yang signifikan pada motivasi, kemampuan berpikir kritis, dan kreativitas siswa. Berdasarkan observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan analisis dokumen, ketiga aspek tersebut mengalami perkembangan yang saling terkait satu sama lain sejak pertemuan awal hingga akhir penelitian. Pada aspek motivasi, hasil penelitian menunjukkan bahwa sebelum penerapan CTL, sebagian besar siswa mengaku merasa bosan dan tidak bersemangat dalam mengikuti pembelajaran Tata Hidang karena metode yang digunakan cenderung teoritis dan kurang memberikan gambaran nyata tentang dunia kerja. Seorang siswa dengan kemampuan akademik rendah mengungkapkan bahwa ia sering merasa malas karena hanya diminta menghafal prosedur pelayanan tanpa pernah mempraktikkannya dalam situasi yang mirip dengan restoran sungguhan. Namun, setelah CTL diterapkan dengan menghadirkan simulasi ruang makan, studi kasus pelayanan tamu bermasalah, serta proyek penyelenggaraan jamuan sederhana, motivasi siswa meningkat secara bertahap. Pada pertemuan ketiga, guru melaporkan bahwa hampir seluruh siswa hadir tepat waktu dan menunjukkan antusiasme yang tinggi saat diminta untuk berperan sebagai pelayan dan tamu dalam skenario restoran sibuk. Catatan reflektif siswa juga mengungkapkan bahwa mereka merasa pembelajaran menjadi lebih menyenangkan dan bermakna karena mereka bisa langsung melihat kegunaan dari setiap keterampilan yang dipelajari. Seorang siswa dengan kemampuan tinggi menulis dalam catatan reflektifnya bahwa ia menjadi lebih termotivasi untuk belajar di rumah karena ingin tampil percaya diri saat simulasi berikutnya. Peningkatan motivasi ini juga terlihat dari inisiatif siswa untuk mencari referensi tambahan melalui video YouTube tentang tata hidang profesional serta diskusi antarkelompok di luar jam pelajaran. Hasil observasi SMK Saraswati 3 Tabanan ini ada di tengah jantung kota tabanan di Bali. Masalahnya mengapa paling sedikit dapat siswa setiap tahun. dibandingkan SMK yang lain yang ada di kota Tabanan. Para guru produktif kebanyakan bukan guru yang berlatarbelakang pariwisata/perhotelan, termasuk kepala sekolah mempunyai background pendidikan guru olah raga.

Struktur Kurikulum

Struktur kurikulum yang diterapkan di SMKS Saraswati 3 Tabanan tercantum pada table di bawah ini :

Tabel 1. Struktur Kurikulum kelas X sekolah menengah kejuruan atau madrasah aliyah kejuruan

(Asumsi 1 tahun = 36 minggu dan 1 JP = 45 menit)

Mata Pelajaran	Alokasi Intrakurikuler Per Tahun	Alokasi Kokurikuler Per Tahun	Total JP Per Tahun
Mata Pelajaran Umum			
Pendidikan Agama Islam dan Budi Pekerti[a)]			
Pendidikan Agama Kristen dan Budi Pekerti[a)]			
Pendidikan Agama Katolik dan Budi Pekerti[a)]	108	-	108
Pendidikan Agama Buddha dan Budi Pekerti[a)]			
Pendidikan Agama Hindu dan Budi Pekerti[a)]			
Pendidikan Agama Khonghucu dan Budi Pekerti[a)]			
Pendidikan Pancasila	72	-	72
Bahasa Indonesia	108	36	144
Pendidikan Jasmani, Olahraga, dan Kesehatan	108	-	108
Sejarah	72	-	72
Seni dan Budaya[b)]	72	-	72
1. Seni Musik			
2. Seni Rupa			
3. Seni Teater			
Seni Tari			
Total JP Mata Pelajaran Umum	540	36	576
Mata Pelajaran Kejuruan			

Matematika	108	36	144
Bahasa Inggris	108	36	144
Informatika	108	36	144
Projek Ilmu Pengetahuan Alam dan Sosial[c)]	180	36	216
Dasar-Dasar Program Keahlian[d)]	432	-	432
Total JP Mata Pelajaran Kejuruan	936	144	1.080
Total JP Mata Pelajaran Umum+ Mata Pelajaran Kejuruan	1.476	180	1.656
Mata Pelajaran Pilihan			
Koding dan Kecerdasan Artifisial[e)]	72	-	72
Total JP Mata Pelajaran Pilihan	72	-	72
Mata Pelajaran	Alokasi Intrakurikuler Per Tahun	Alokasi Kokurikuler Per Tahun	Total JP Per Tahun
Muatan Lokal f)	72	-	72
Total JP Mata Pelajaran Pilihan	72	-	72
Muatan Lokal f)	72	-	72
Total JP Mata Pelajaran Umum + Mata Pelajaran Kejuruan + Mata Pelajaran Pilihan/ Muatan Lokal	1.548	180	1.728
Total JP Mata Pelajaran Umum + Mata Pelajaran Kejuruan + Mata Pelajaran Pilihan + Muatan Lokal	1.620	180	1.800

Tabel 2. Struktur Kurikulum kelas XI sekolah menengah kejuruan atau madrasah aliyah kejuruan

(Asumsi 1 tahun = 36 minggu dan 1 JP = 45 menit)

Mata Pelajaran	**Alokasi Intrakurikuler Per Tahun**	**Alokasi Kokurikuler Per Tahun**	**Total JP Per Tahun**
Mata Pelajaran Umum			

Pendidikan Agama Islam dan Budi Pekerti[a)]	90	18	108
Pendidikan Agama Kristen dan Budi Pekerti[a)]			
Pendidikan Agama Katolik dan Budi Pekerti[a)]			
Pendidikan Agama Buddha dan Budi Pekerti[a)]			
Pendidikan Agama Hindu dan Budi Pekerti[a)]			
Pendidikan Agama Khonghucu dan Budi Pekerti[a)]			
Pendidikan Pancasila	54	18	72
Bahasa Indonesia	90	18	108
Pendidikan Jasmani, Olahraga, dan Kesehatan	54	18	72
Sejarah	54	18	72
Total JP Mata Pelajaran Umum	342	90	432
Mata Pelajaran Kejuruan			
Matematika	90	18	108
Bahasa Inggris	108	36	144
Konsentrasi Keahlian[b)]	648	-	648
Kreativitas, Inovasi, dan Kewirausahaan	180	-	180
Mata Pelajaran Pilihan[c)]	144	-	144
Total JP Mata Pelajaran Kejuruan	1.170	54	1.224
Total JP Mata Pelajaran Umum + Mata Pelajaran Kejuruan	1.512	144	1.656
Muatan Lokal [d)]	72	-	72
Total JP Mata Pelajaran Umum + Mata Pelajaran Kejuruan + Muatan Lokal	1.584	144	1.728

Keterangan:

a) Diikuti oleh Murid sesuai dengan agama masing-masing.
b) Nama mata pelajaran sesuai dengan nama Konsentrasi Keahlian.

c) Nama mata pelajaran merupakan mata pelajaran yang dipilih oleh Murid.
d) Paling banyak 2 (dua) JP per minggu atau 72 (tujuh puluh dua) JP per tahun.

Tabel 3. Struktur Kurikulum Kelas XII Sekolah Menengah Kejuruan Atau Madrasah Aliyah Kejuruan Program 3 (Tiga) Tahun (Asumsi 1 Tahun = 32 Minggu Dan 1 JP = 45 Menit)

Mata Pelajaran	Alokasi Intrakurikuler Per Tahun	Alokasi Kokurikuler Per Tahun	Total JP Per Tahun
Mata Pelajaran Umum			
Pendidikan Agama Islam dan Budi Pekerti[a)]	32	16	48
Pendidikan Agama Kristen dan Budi Pekerti[a)]			
Pendidikan Agama Katolik dan Budi Pekerti[a)]			
Pendidikan Agama Buddha dan Budi Pekerti[a)]			
Pendidikan Agama Hindu dan Budi Pekerti[a)]			
Pendidikan Agama Khonghucu dan Budi Pekerti[a)]			
Pendidikan Pancasila	32	-	32
Bahasa Indonesia	32	16	48
Jumlah JP Mata Pelajaran Umum	96	32	128
Mata Pelajaran Kejuruan			
Matematika	48	-	48
Bahasa Inggris	64	-	64
Konsentrasi Keahlian[b)]	352	-	352
Kreativitas, Inovasi, dan Kewirausahaan	80	-	80

Mata Pelajaran	Alokasi Intrakurikuler Per Tahun	Alokasi Kokurikuler Per Tahun	Total JP Per Tahun
Praktik Kerja Lapangan[c)]	736	-	736
Mata Pelajaran Pilihan[d)]	64		64
Total JP Mata Pelajaran Kejuruan	1.344	-	1.344
Total JP Mata Pelajaran Umum	1.440	32	1.472
+Mata Pelajaran Kejuruan Muatan Lokal[(e)]	32	-	32
Total JP Mata Pelajaran Umum + Mata Pelajaran Kejuruan + Muatan Lokal	1.472	32	1.504

Keterangan:

a) Diikuti oleh Murid sesuai dengan agama masing- masing.
b) Nama mata pelajaran sesuai dengan konsentrasi keahlian.
c) Mata pelajaran Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan paling sedikit selama 1 semester atau 16 (enam belas) minggu efektif.
d) Nama mata pelajaran merupakan mata pelajaran yang dipilih oleh Murid.
e) Paling banyak 2 (dua) JP per minggu atau 32 (tiga puluh dua) JP per tahun.

Mata Pelajaran Kejuruan Kuliner

1. Pengolahan Makanan Indonesia
2. Pengolahan Makanan Kontinental
3. Pengolahan Makanan Oriental
4. Tata Hidang
5. Food And Beverage
6. Pastry And Bakery

Mata Pelajaran Kejuruan Perhotelan

1. Front Office
2. Bellboy/Porter
3. Reservation
4. Houskeeping
5. Public Area
6. Laundry

Tabel 4. Identitas Sekolah

1. Kode Registrasi	NSS: 662220308001	NPSN : 50103439	
2. Nama Resmi Sekolah	SMKS SARASWATI 3 TABANAN		
3. SK Pendirian			
a. Nomor SK	188/I 19/LI/I 1991		
b. Tanggal SK	2 April 1991		
4. Kompetensi Keahlian	1. PERHOTELAN 2. KULINER		
a. Status Akreditasi	A		
b. Nomor SK	105/BAN-PDM/SK/2023		
c. Tanggal SK	23 Oktober 2023		
5. Alamat Lengkap Sekolah			
a. Jalan	PAHLAWAN	RT.	RW.
b. Desa/Kelurahan	DELOD PEKEN		
c. Kecamatan	TABANAN		
d. Kabupaten/Kota	TABANAN		
e. Propinsi	BALI		
f. Nomor Telepon	(0361) 811567		
g. Email	smk.sar3tbn@gmail.com		
h. Website	smksar3tbn.sch.id		
6. Identitas Kepala Sekolah			
a. Nama Lengkap	I Putu Agung Utama Mas, S.Or.,M.Pd		
b. Tempat & Tanggal Lahir	Wanasari, 19 Juni 1984		
c. Alamat Lengkap	Dusun Wanasari Tengah, Ds. Wanasari, Kec.Tabanna		
d. Telepon Rumah / HP	081 936 573 576		
e. SK Pengangkatan Terakhir :			
• Nomor SK	060/I.C5/PR/2025		
• Tanggal	30 Juni 2025		
• Pejabat Yang Mengangkat	Ketua Yayasan P.R Saraswati Tabanan		
7. Komite Sekolah			
a. Jumlah Anggota			
b. Ketua			
c. Nomor SK Pengangkatan			
d. Tanggal SK Pengangkatan			

Tabel 5. Daftar Presensi

DAFTAR HADIR PESERTA DIDIK

KELAS : XI K.1
TH. PEL. : 2025 / 2026
:
HARI / TGL ……

NOMOR		N A M A	L/P	JAM PELAJARAN KE								KET
URUT	INDUK			1	2	3	4	5	6	7	8	
1	7044	DEWA GEDE SAPTA ANGGARSA	L									
2	7045	I DEWA GEDE WEDA SIDANTA	L									
3	7046	I GUSTI KADE DEVA ADITYA PUTRA	L									
4	6993	I KADEK AGASTYA PRAMANA	L									
5	7047	I KADEK DWI SEDANA ARTHA	L									
6	7048	I KADEK GUS DIVAYANA	L									
7	7050	I KETUT JULI ARTA PUTRA	L									
8	7053	I MADE ANDRA PRADIPTA	L									
9	7054	I MADE GEDE SANDITA	L									
10	7052	I MADE AGUS WIDIYASA	L									

11	7055	I PUTU BAGUS ANDIKA PUTRA	L									
12	7056	I PUTU DIKA SETIAWAN	L									
13	7057	I PUTU PEBRO ARIANA	L									
14	7058	I PUTU TOGAR PRATAMA	L									
15	7059	I WAYAN GUS WIDIKS PUTRA PANDE	L									
16	7060	KOMANG ARYAWIRANDANA ADI PRATAMA	L									
17	7061	KOMANG JONNY TRIAWAN	L									
18	7062	M DAFA FATHIR R	L									
19	7063	MEILINA HARYANTI SUSISWO	P									
20	7064	NI KADEK INTAN WIDIANINGSIH	P									
21	7011	NI KADEK WINDI ASTRIANI	P									
22	7065	NI KOMANG KASIH APRILIANI	P									
23	7067	NI LUH TIARA CITRA DEWI	P									
24	7068	NI MADE NOVITA LESTARI	P									
25	7069	NI NENGAH RANI KUSUMA MAHESWARI	P									
26	7070	NI WAYAN ARTA LITA	P									
27	7066	NI KOMANG SELPIANA	P									
28	7071	PUTU AMELLIA SASTRANI UTAMI	P									
29	7072	PUTU ELDA PRATAMA	L									
30	7073	SURYA ARYA PRATAMA	L									
PARAF GURU												

KELAS : XI K.2

TH. PEL. : 2025 / 2026

HARI / TGL ……

NOMOR	N A M A	L/P	JAM PELAJARAN KE	KET

URUT	INDUK			1	2	3	4	5	6	7	8	
1	7074	A.A. MADE SRI ADISTI DWI LESTARI	P									
2	7075	DEWA NYOMAN ADI PRAYOGA	L									
3	7077	I GEDE ADITYA PRATAMA	L									
4	7022	I GUSTI PUTU AGUNG YUDA PRATAMA	P									
5	7078	I GUSTI PUTU NGURAH AGUNG ANOM J.K	L									
6	6994	I KADEK DHARMANTRA DWI PUTRA	L									
7	7079	I KADEK MAHESA ADI KRESNA WIGUNA	L									
8	7080	I KETUT BAGUS PURNAMA SUTARKA PUTRA	L									
9	7081	I KOMANG ONNKY EDDIE MADHA	L									
10	7082	I MADE ADE PERDANA PUTRA	L									
11	7083	I MADE ARLAN KUSUMA	L									
12	7084	I MADE ARTAWAN	L									
13	7085	I NYOMAN WAHYU DHARMA	L									
14	7086	I PANDE KADEK DANA SATYADI	L									
15	7028	I PUTU ADITYA SEMARA WIJAYA	L									
16	7029	I PUTU ANDI PRATAMA	L									
17	7030	I PUTU DIMAS PRASETYA	L									
18	7088	I PUTU SATRIA ARI WINATA	L									
19	7089	I WAYAN SUARJANA	L									
20	7090	KADEK ANDIKA KURNIAWAN	L									
21	7091	KADEK DWI KUSUMA PUTRA	L									
22	7092	I KETUT DESTRAWAN PRAMANA PUTRA	L									
23	7093	MADE RAMA MERTA DIATMIKA	L									
24	7094	NI KADEK RINI ASTI YANTI	P									

25	7099	NI LUH WAYAN DELIMA PUTRI ANJANI	P									
26	7100	NI PUTU SUKARINI	P									
27	7101	NI WAYAN LINDA YANTI	P									

Pada aspek kemampuan berpikir kritis, hasil penelitian menunjukkan perkembangan yang paling terlihat pada pertemuan keempat hingga keenam. Kemampuan berpikir kritis siswa diidentifikasi melalui empat indikator utama, yaitu interpretasi, analisis, evaluasi, dan inferensi. Dalam skenario kontekstual yang diberikan guru, misalnya ketika siswa dihadapkan pada situasi seorang tamu yang mengeluh karena pesanan makanan tidak sesuai dengan yang diminta, siswa mulai menunjukkan kemampuan interpretasi yang lebih baik dengan mengidentifikasi pokok masalah secara tepat. Sebelum CTL, siswa cenderung panik atau hanya menjawab "maaf" tanpa memahami akar keluhan, namun setelah beberapa kali latihan kasus, mereka mampu menggali informasi lebih lanjut dengan mengajukan pertanyaan klarifikasi kepada tamu simulasi. Kemampuan analisis terlihat ketika siswa mampu membedakan antara keluhan yang bersifat teknis, seperti kesalahan pencatatan pesanan, dengan keluhan yang bersifat non-teknis, seperti suasana ruangan yang terlalu bising. Mereka juga mulai mempertimbangkan berbagai alternatif solusi, misalnya menawarkan penggantian hidangan, memberikan potongan harga, atau menghadirkan minuman kompensasi sementara tamu menunggu pesanan ulang. Kemampuan evaluasi tercermin dari diskusi kelompok di mana siswa membandingkan kelebihan dan kekurangan setiap solusi berdasarkan standar prosedur operasional rumah makan, ketersediaan bahan, serta kepuasan tamu. Sementara itu, kemampuan inferensi terlihat ketika siswa mampu menarik kesimpulan yang logis dan mengambil keputusan secara mandiri tanpa selalu bertanya kepada guru. Seorang siswa kelas sebelas mengungkapkan dalam wawancara bahwa ia menjadi lebih berani mengambil keputusan karena merasa sudah memiliki bekal pengalaman dari simulasi sebelumnya.

Pada aspek kreativitas, hasil penelitian menunjukkan perkembangan yang lebih lambat dibandingkan motivasi dan berpikir kritis, namun tetap menunjukkan tren peningkatan yang jelas. Kreativitas siswa diukur melalui empat indikator yaitu kelancaran, keluwesan, keaslian, dan elaborasi. Kelancaran ide terlihat ketika siswa mampu menghasilkan banyak gagasan tentang variasi dekorasi meja makan dalam waktu singkat saat diberikan tema "perayaan ulang tahun keluarga". Keluwesan terlihat ketika siswa dapat mengubah perspektif mereka tentang penataan meja, tidak lagi terpaku pada satu format standar melainkan mampu menyesuaikan dengan tema dan karakter tamu. Sebagai contoh, satu kelompok siswa berhasil menggabungkan konsep tradisional Bali dengan sentuhan modern pada tata meja untuk menyambut tamu mancanegara. Keaslian ide muncul terutama pada pertemuan ketujuh ketika siswa diberikan kebebasan penuh untuk merancang proyek akhir berupa penyelenggaraan jamuan makan siang untuk guru-guru. Seorang siswa mengajukan ide untuk membuat tata meja di tengah *table set upnya* dipasang *dinner plate* lalu di atasnya dipasang *nafkin folding* seperti *Bishop Maitre* sebuah gagasan yang tidak pernah dicontohkan oleh guru sebelumnya. Mungkin siswa ini dapatkan dari tugas dalam bentuk video lalu dia aplikasikan waktuk praktik di restoran (Marsum, 2005). Ide ini dinilai orisinal karena berhasil memadukan unsur kombinasikan *dinner plate* dengan nafkin foldingnya dengan standar kebersihan dan estetika tata hidang profesional. Kemampuan elaborasi terlihat ketika siswa mampu mengembangkan ide dasar menjadi rencana yang detail, termasuk menghitung kebutuhan alat dan bahan, menyusun urutan pelayanan, serta mengantisipasi kemungkinan kendala yang akan

muncul. Meskipun demikian, hasil wawancara juga mengungkapkan bahwa tidak semua siswa mengalami peningkatan kreativitas secara merata. Siswa dengan kemampuan akademik rendah cenderung masih membutuhkan banyak contoh dan bimbingan dari guru untuk menghasilkan ide-ide yang variatif, meskipun mereka tetap menunjukkan antusiasme dalam tahap eksekusi proyek.

Pembahasan

Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan CTL secara konsisten mampu meningkatkan motivasi, kemampuan berpikir kritis, dan kreativitas siswa pada mata pelajaran Tata Hidang. Peningkatan ketiga aspek tersebut tidak terjadi secara terpisah melainkan dalam suatu rantai kausalitas yang saling mempengaruhi. Motivasi yang meningkat sejak awal penerapan CTL menjadi fondasi utama yang mendorong siswa untuk lebih aktif dalam proses berpikir dan menghasilkan ide-ide kreatif. Hal ini sejalan dengan teori motivasi intrinsik Deci dan Ryan yang menyatakan bahwa ketika siswa merasa pembelajaran relevan dengan kehidupan nyata dan kebutuhan pribadinya, maka motivasi otonom akan muncul secara alami tanpa paksaan eksternal (Buttle & Maklan, 2019).

Peningkatan motivasi siswa dalam penelitian ini terutama disebabkan oleh prinsip *authentic assessment* dan *modeling* dalam CTL. Siswa tidak lagi belajar untuk sekadar mendapatkan nilai rapor, tetapi karena mereka melihat manfaat langsung dari setiap kompetensi yang dipelajari. Simulasi restoran, studi kasus keluhan tamu, dan proyek jamuan makan siang memberikan pengalaman autentik yang membuat siswa merasa seperti benar-benar bekerja di industri perhotelan. Perasaan ini memicu munculnya *future orientation*, yaitu kesadaran bahwa apa yang mereka pelajari saat ini akan berguna untuk karir mereka kelak. Temuan ini didukung oleh penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Johnson (2019) yang menyatakan bahwa pembelajaran kontekstual efektif meningkatkan motivasi belajar siswa kejuruan karena mampu menjembatani kesenjangan antara teori di sekolah dan praktik di dunia kerja (Tinto, 2017).

Lebih lanjut, peningkatan kemampuan berpikir kritis siswa yang teramati dalam penelitian ini tidak terlepas dari prinsip *inquiry* dan *questioning* dalam CT (Elaine & Johnson, 2010). Dalam pembelajaran konvensional, siswa Tata Hidang sering dilatih untuk mengikuti prosedur secara kaku seperti mesin. Namun, dalam CTL, guru justru mendorong siswa untuk mempertanyakan setiap langkah prosedur, mencari alternatif, dan mengevaluasi konsekuensi dari setiap pilihan yang diambil. Hal ini sangat relevan dengan karakteristik dunia kerja di bidang restoran dan perhotelan yang penuh dengan situasi tidak terduga. Seorang pelayan yang hanya bisa mengikuti prosedur standar akan kesulitan ketika menghadapi tamu dengan permintaan khusus atau kondisi darurat. Sebaliknya, pelayan yang terlatih berpikir kritis mampu membaca situasi, memprioritaskan tindakan, dan memberikan solusi yang cepat sekaligus tetap menjaga etika pelayanan. Temuan ini memperkuat argumentasi bahwa berpikir kritis bukanlah kemampuan abstrak yang hanya relevan untuk mata pelajaran sains atau matematika, melainkan kompetensi esensial dalam pendidikan kejuruan khususnya Tata Hidang (Kotler & Keller, 2016).

Sementara itu, peningkatan kreativitas siswa meskipun tidak merata tetap menunjukkan bahwa CTL memiliki potensi besar untuk mengembangkan kemampuan ini jika diterapkan secara konsisten dan dengan durasi yang cukup. Kreativitas membutuhkan rasa aman secara psikologis, kebebasan bereksperimen, dan toleransi terhadap kegagalan. Dalam pembelajaran konvensional, siswa cenderung takut untuk mencoba hal baru karena khawatir akan dinilai salah oleh guru. CTL dengan prinsip *reflection* dan *learning community* menciptakan lingkungan di mana siswa saling memberi umpan balik yang konstruktif, kesalahan dipandang sebagai bagian dari proses belajar, dan keberanian untuk berinovasi lebih dihargai daripada sekadar ketepatan prosedural. Hal ini

terlihat ketika siswa dengan kemampuan rendah pun akhirnya berani mengemukakan idenya setelah beberapa kali melihat teman-temannya mendapat apresiasi positif dari guru. Namun, ketidakmerataan peningkatan kreativitas ini mengindikasikan bahwa beberapa siswa mungkin memerlukan perhatian khusus yang lebih intensif, terutama pada tahap awal pengembangan ide. Guru perlu memberikan lebih banyak stimulus, contoh-contoh variatif, dan pertanyaan pemandu untuk membantu siswa yang mengalami kesulitan dalam berpikir divergen (Verhoef et al., 2020).

Temuan menarik lainnya dari penelitian ini adalah hubungan timbal balik yang erat antara motivasi, berpikir kritis, dan kreativitas. Siswa yang termotivasi tinggi cenderung lebih tekun dalam menghadapi masalah kompleks, sehingga kesempatan untuk melatih berpikir kritis menjadi lebih besar. Sebaliknya, siswa yang terbiasa berpikir kritis merasa lebih percaya diri karena mampu memecahkan masalah, dan kepercayaan diri ini pada gilirannya meningkatkan motivasi mereka. Demikian pula dengan kreativitas, ketika siswa termotivasi dan memiliki kemampuan berpikir kritis yang baik, mereka tidak hanya menghasilkan banyak ide, tetapi juga mampu menyaring ide-ide tersebut melalui pertimbangan logis dan etis sebelum dieksekusi. Sinergi ketiga aspek ini sangat penting dalam konteks Tata Hidang karena pekerjaan pelayanan meja menuntut pelaku untuk tidak hanya terampil secara teknis tetapi juga memiliki kesiapan mental dan emosional yang tangguh (Peppers & Rogers, 2016).

Namun demikian, penelitian ini juga menemukan beberapa tantangan dalam penerapan CTL pada mata pelajaran Tata Hidang. Tantangan pertama adalah keterbatasan waktu. Persiapan simulasi kontekstual yang autentik membutuhkan waktu yang lebih lama dibandingkan metode ceramah atau demonstrasi biasa. Guru harus menyiapkan skenario, properti, lembar kerja, dan mekanisme penilaian yang lebih kompleks. Tantangan kedua adalah kesiapan guru untuk berperan sebagai fasilitator yang mampu memandu proses inquiry tanpa terlalu intervensif. Beberapa kali dalam observasi, guru cenderung kembali ke kebiasaan lama memberikan jawaban langsung ketika siswa mengalami kesulitan, padahal dalam CTL siswa didorong untuk menemukan sendiri solusinya melalui diskusi kelompok. Tantangan ketiga adalah perbedaan tingkat kesiapan siswa. Siswa yang terbiasa dengan pembelajaran pasif memerlukan masa adaptasi yang lebih panjang sebelum mampu aktif bertanya, berpendapat, dan berpikir kritis secara mandiri.

Implikasi dari temuan penelitian ini bagi pengajaran Tata Hidang di sekolah menengah kejuruan sangatlah signifikan. Pertama, guru perlu secara sistematis merancang pembelajaran berbasis CTL dengan skenario yang benar-benar merefleksikan situasi nyata di industri restoran dan perhotelan. Kedua, penilaian autentik harus menjadi komponen integral dari pembelajaran, bukan sekadar tambahan di akhir semester. Ketiga, sekolah perlu menyediakan sarana dan prasarana yang memadai, seperti ruang simulasi restoran, peralatan tata hidang yang lengkap, serta akses ke sumber belajar digital seperti video standar pelayanan internasional. Keempat, guru memerlukan pelatihan berkelanjutan tentang bagaimana memfasilitasi pembelajaran berbasis CTL secara efektif, termasuk teknik memunculkan pertanyaan kritis, mengelola diskusi kelompok, dan memberikan umpan balik yang membangun kreativitas tanpa menghakimi (Zeithaml et al., 2018)

Penelitian ini memiliki keterbatasan antara lain durasi pelaksanaan yang hanya delapan kali pertemuan sehingga belum mampu menangkap perubahan jangka panjang, serta fokus pada satu sekolah dengan karakteristik siswa yang relatif homogen. Penelitian lanjutan disarankan untuk melibatkan lebih banyak partisipan dari berbagai sekolah dengan karakteristik berbeda, serta menggunakan metode campuran kuantitatif dan kualitatif untuk memperkuat generalisasi temuan. Selain itu, penelitian longitudinal yang mengikuti perkembangan siswa hingga mereka memasuki dunia kerja akan sangat berharga untuk melihat sejauh mana keterampilan berpikir kritis dan

kreativitas yang dilatih melalui CTL benar-benar bertahan dan bermanfaat dalam praktik profesional sesungguhnya.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa penerapan pendekatan *Contextual Teaching and Learning* (CTL) secara konsisten dan terstruktur memberikan dampak positif yang signifikan terhadap motivasi, kemampuan berpikir kritis, dan kreativitas siswa pada mata pelajaran Tata Hidang.

Peningkatan Motivasi Belajar: Pembelajaran berbasis simulasi otentik dan studi kasus mampu merubah persepsi siswa dari pembelajaran yang pasif dan teoritis menjadi lebih interaktif. Hal ini ditandai dengan peningkatan antusiasme, presensi, serta inisiatif siswa dalam melakukan pemecahan masalah dan eksplorasi mandiri.

Pengembangan Berpikir Kritis: Pendekatan CTL melatih siswa dalam menginterpretasi keluhan pelanggan, menganalisis akar masalah pelayanan, membandingkan efektivitas solusi, dan mengambil keputusan operasional secara mandiri sesuai dengan standar prosedur pelayanan perhotelan.

Peningkatan Kreativitas: Penggunaan tugas proyek berbasis kearifan lokal berhasil mengasah kelancaran, keluwesan, keaslian, dan elaborasi ide siswa dalam merancang pemasangan peralatan makan di atas meja (*table set up*).

Implikasi dan Saran:

Penerapan CTL membuktikan pentingnya menyelaraskan materi pembelajaran di sekolah kejuruan dengan situasi nyata di dunia industri (*Link and Match*). Sekolah disarankan untuk terus mendukung penyediaan sarana simulasi yang memadai serta memberikan pelatihan pemfasilitasan CTL secara berkelanjutan bagi para guru. Untuk penelitian selanjutnya, direkomendasikan penggunaan metode campuran (*mixed methods*) dengan cakupan sampel yang lebih luas guna mengukur dampak jangka panjang CTL terhadap kesiapan kerja lulusan di industri perhotelan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada Bapak/Ibu yang telah membantu kami dalam perolehan data untuk penelitian kami sehingga penelitian kami dapat berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Buttle, F., & Maklan, S. (2019). *Customer Relationship Management: Concepts and Technologies* (4th ed.). Routledge.

Elaine & Johnson. (2010 Cetakan ulang). *CTL (Contextual Teaching and Learning) Menjadikan Kegiatan Belajar Mengajar Mengasyikkan dan Bermakna*. Bandung : Kaifa/Mizan.

Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). Pearson Education.

Marsum, W.A, (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta : Andi.

Peppers, D., & Rogers, M. (2016). *Managing Customer Relationships: A Strategic Framework* (2nd ed.). Wiley.

Nguyen, N., & Leclerc, A. (2017). "The Effect of Service Quality on Student Loyalty in Higher Education: The Role of CRM." *Journal of Marketing for Higher Education*, 27(1), 1-22. https://doi.org/10.1080/08841241.2016.1240005

Sultan, P., & Wong, H. Y. (2019). "How Service Quality Affects Student Loyalty in Higher Education: The Role of CRM and Perceived Value." *Journal of Strategic Marketing*, 27(4), 350-366. https://doi.org/10.1080/0965254X.2018.1430056

Trianto. (2009). *Pembelajaran Kontekstual (Contextual Teaching Learning)*. Jakarta : Prestsi Pustaka.

Tinto, V. (2017). *Leaving College: Rethinking the Causes and Cures of Student Attrition* (2nd ed.). University of Chicago Press.

Verhoef, P. C., Reinartz, W. J., & Krafft, M. (2020). "Customer Engagement as a New Perspective in Customer Management." *Journal of Service Research*, 23(3), 247-252. https://doi.org/10.1177/1094670520913562

Zeithaml, V. A., Bitner, M. J., & Gremler, D. D. (2018). *Services Marketing: Integrating Customer Focus Across the Firm* (7th ed.). McGraw-Hill Education.