

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan usaha sadar dan disengaja untuk mengembangkan kepribadian seseorang. Setiap warga negara berhak memperoleh pendidikan dan pemerintah berkewajiban menyelenggarakan suatu sistem pendidikan nasional yang bertujuan agar setiap warga negara sebagai umat manusia memperoleh pendidikan serta kesejahteraan. Sejalan dengan fungsi dan tujuan pendidikan nasional sebagaimana dalam undang-undang Sistem Pendidikan Nasional (Sisdiknas) RI No.20 Bab II pasal 3 (2003:7) yaitu :

Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertaqwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Realisasi dari pencapaian Sisdiknas adalah pemerintah menyelenggarakan pendidikan melalui pendidikan formal dan nonformal. Kedua jalur ini dalam pelaksanaannya memiliki tujuan yang sama yaitu mencerdaskan kehidupan bangsa dan meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia, sebagaimana telah ditetapkan dalam Undang-undang RI no. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional BAB I pasal I yaitu :

1. Pendidikan formal yaitu jalur pendidikan yang berstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi.
2. Pendidikan nonformal adalah jalur pendidikan diluar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara berstruktur dan berjenjang.
3. Pendidikan informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan.

Pendidikan Menengah Kejuruan merupakan pendidikan yang termasuk jalur pendidikan formal. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) menghasilkan lulusan yang memiliki keahlian khusus serta dapat dikembangkan dan siap memasuki dunia kerja. SMK sebagai bentuk satuan pendidikan kejuruan sebagaimana ditegaskan dalam penjelasan pasal 15 Undang-Undang Sisdiknas, tujuan pendidikan menengah kejuruan menurut kurikulum SMK 2004 adalah sebagai berikut :

1. Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.
2. Menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karier, ulet, gigih, dalam berkompentensi, beradaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan teknologi dan seni agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi.
4. Membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

Program mata diklat di SMK tercakup dalam tiga kelompok program mata diklat yaitu program normatif, program adaptif, dan program produktif. Salah satu program produktif yang dipelajari di SMK kelompok Pariwisata program keahlian Tata Boga yaitu mata diklat Boga Dasar.

Mata diklat Boga Dasar diberikan pada kelas satu selama dua semester berupa teori dan praktikum. Teori diberikan pada semester satu yaitu materi tentang kompetensi menyiapkan *cold appetizer/salad*, menyiapkan *sandwich*, menyiapkan *stock dan sauce*, menyiapkan *soup*, menyiapkan makanan *dessert* yang disajikan panas dan dingin, menggunakan teknik dasar pengolahan makanan. Praktikum pada kompetensi teknik dasar pengolahan makanan mencakup

praktikum *main course*. Praktikum dilaksanakan pada semester dua yang merupakan aplikasi dari materi teori kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan yang dipraktekkan yaitu meliputi teknik *boiling* dan *simmering* pada hidangan *white stock* dan *brown stock*, teknik *poaching* pada hidangan *poached fish delice*, teknik *braising* pada hidangan *braised chicken* dan *braised beef*, teknik *stewing* pada hidangan *fish chowder*, teknik *steaming* pada hidangan *chicken ballotines with bourdelaise sauce*, teknik *deep fat frying* pada hidangan *french fried potatoes*, *croquette potatoes* dan *william potatoes*, teknik *shallow frying* pada hidangan *fillet mignon with mushroom sauce*, teknik *roasting* pada hidangan *roasted chicken with gravy sauce*, teknik *baking* pada hidangan *baked jacket potatoes*, dan teknik *grilling* pada hidangan *grilled chicken with mushroom sauce*.

Kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan berhubungan dengan jenis metode memasak yang dapat digunakan untuk menyiapkan jenis hidangan dalam satu susunan menu. Ada dua subkompetensi yaitu pertama, memilih dan menggunakan perlengkapan memasak. Kedua, menerapkan teknik dasar pengolahan makanan dan mengolah makanan. Kompetensi ini wajib dikuasai oleh peserta didik mengingat bahwa kompetensi ini merupakan titik awal penguasaan keterampilan mengolah dan menyajikan makanan dalam praktikum mata diklat Boga Dasar.

Materi pokok pembelajaran pada kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan meliputi tiga aspek yaitu kemampuan sikap, pengetahuan dan keterampilan. Dilihat dari kemampuan sikap, peserta didik harus teliti dalam

memilih dan menerapkan bermacam-macam Teknik Dasar Pengolahan Makanan. Pada kemampuan pengetahuan siswa mampu menjelaskan macam-macam teknik pengolahan makanan, terminologi dalam teknik pengolahan makanan, pengertian teknik pengolahan makanan meliputi : *Boiling, Poaching, Braising, Stewing, Steaming, Deep Fat Frying, Shallow Frying, Roasting, Baking, dan Grilling*. Pada kemampuan keterampilan diharapkan siswa mampu mengolah makanan dengan berbagai Teknik Dasar Pengolahan Makanan. Materi tersebut sesuai dengan tujuan pembelajaran yang diharapkan pada mata diklat Boga Dasar.

Peserta didik yang kurang menguasai kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan diduga akan mengalami kesulitan dalam mengolah dan menyajikan makanan pada waktu praktikum Boga Dasar. Pemilihan teknik memasak harus disesuaikan dengan hidangan yang akan dibuat karena penggunaan teknik memasak yang kurang tepat akan berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan baik rasa, aroma, tekstur, dan penampilan dari masakan itu. Peserta didik yang telah menguasai pengetahuan, sikap, dan keterampilan dalam kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan diharapkan dapat menerapkan atau mengaplikasikannya dalam kegiatan praktikum khususnya mata diklat Boga Dasar, sehingga praktikum dapat berjalan dengan baik. Praktikum Boga Dasar dapat dikatakan berhasil jika peserta didik dapat menerapkan kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan, mampu membedakan antara teknik memasak satu dengan yang lainnya dan menganalisis hidangan dengan teknik dasar pengolahan yang tepat.

Studi awal hasil observasi yang sudah penulis lakukan pada waktu melaksanakan kegiatan PLP (Program Latihan Profesi) sebagai guru mata diklat Boga Dasar di kelas 1 Restoran, pada umumnya peserta didik kurang menerapkan kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan pada praktikum Boga Dasar sehingga hasil praktikum kurang memuaskan. Hal ini terjadi karena salah satu tahapan pada teknik pengolahan makanan pada hidangan yang seharusnya dilakukan 3 kali tahapan, hanya dilakukan 2 tahap saja, sehingga hidangan yang dihasilkan tidak sesuai dengan kriteria yang ditentukan. Hidangan tersebut contohnya *braised beef* yang seharusnya dilakukan dengan 3 tahapan teknik memasak yaitu *shallow frying*, *stewing*, dan *roasting* dilakukan hanya 2 tahap saja dengan alasan untuk menghemat waktu. Berdasarkan uraian tersebut penulis sebagai mahasiswa PKK Program Studi Tata Boga yang telah melaksanakan PLP merasa tertarik untuk melaksanakan penelitian bagaimana penerapan kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Methode of Cookery*) pada praktikum Boga Dasar.

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah menurut Suharsimi Arikunto (2002:51) merupakan langkah dari suatu problematika dan merupakan bagian dari kegiatan penelitian. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah : “Bagaimana Penerapan Kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Methode of Cookery*) Pada Praktikum Boga Dasar?”. Perumusan masalah di atas dapat dijadikan judul

skripsi yaitu: “Penerapan Kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Methode of Cookery*) Pada Praktikum Boga Dasar”.

Berdasarkan rumusan masalah tersebut penulis batasi masalah sesuai dengan keterbatasan pengetahuan dan kemampuan yang penulis miliki, yaitu meliputi :

1. Penerapan Kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Methode of Cookery*) Pada Praktikum Boga Dasar dilihat dari kemampuan kognitif, yaitu mengenal, mengetahui dan memahami klasifikasi peralatan pengolahan makanan dan macam-macam teknik pengolahan makanan, memahami pengolahan makanan dengan berbagai teknik pengolahan makanan.
2. Penerapan Kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Methode of Cookery*) Pada Praktikum Boga Dasar dilihat dari kemampuan afektif, yaitu sikap teliti dalam memilih, mengoperasikan, membersihkan, dan menyimpan peralatan pengolahan makanan serta sikap teliti dalam memilih dan menerapkan macam-macam teknik dasar pengolahan makanan dalam mengolah makanan.
3. Penerapan Kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Methode of Cookery*) Pada Praktikum Boga Dasar dilihat dari kemampuan psikomotor yaitu keterampilan dalam mengoperasikan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan berdasarkan klasifikasinya serta terampil dalam mengolah makanan dengan berbagai teknik dasar pengolahan makanan.

Definisi operasional dalam penelitian diperlukan untuk menghindari kesalahan antara pembaca dan penulis sebagai peneliti dalam menafsirkan istilah yang digunakan dalam judul penelitian “Penerapan Kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Methode of Cookery*) Pada Praktikum Boga Dasar”.

Definisi operasional yang digunakan untuk istilah sebagai berikut:

1. Penerapan Kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Methode Of Cookery*)

- a. Penerapan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1997:1044) adalah “perihal mempraktekkan”.
- b. Kompetensi menurut GBPP SMK Pariwisata (2004:89) adalah “kemampuan yang merupakan perpaduan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*), dan sikap (*attitude*) untuk melakukan sesuatu yang bermakna dalam kehidupan”.
- c. Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Methode of Cookery*) menurut kurikulum SMK 2004 (2004:15) adalah “kompetensi berupa teori dan praktikum yang mempelajari tentang peralatan pengolahan makanan dan metode pengolahan makanan mencakup *boiling, poaching, braising, stewing, steaming, deep fat frying, shallow frying, roasting, baking, grilling*”.

Pengertian penerapan kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Methode of Cookery*) mengacu pada pendapat tersebut adalah perihal mempraktekkan kemampuan yang merupakan perpaduan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*), serta sikap (*attitude*) peserta didik terhadap

pelajaran tentang peralatan pengolahan makanan dan metode pengolahan makanan mencakup *boiling, poaching, braising, stewing, steaming, deep fat frying, shallow frying, roasting, baking, grilling*.

2. Praktikum Boga Dasar

- a. Praktikum menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1997:785) adalah “bagian dari pengajaran yang bertujuan agar siswa mendapat kesempatan untuk menguji dan melaksanakan dalam keadaan nyata apa yang diperoleh dalam teori”.
- b. Boga Dasar merupakan mata diklat yang didalamnya memiliki beberapa kompetensi yang dipelajari diantaranya adalah kompetensi : menyiapkan *cold appetizer/salad*, menyiapkan *sandwich*, menyiapkan *stock* dan *sauce*, menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan, menyiapkan *soup*, menyiapkan makanan *dessert* yang disajikan panas dan dingin.

Pengertian praktikum Boga Dasar menurut pendapat diatas adalah pengajaran yang bertujuan agar siswa mendapat kesempatan untuk menguji melaksanakan secara nyata kompetensi yang dipelajari pada mata diklat Boga Dasar salah satunya adalah Teknik Dasar Pengolahan Makanan.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana Penerapan Kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Methode Of Cookery*) Pada Praktikum Boga Dasar.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah memperoleh data yang spesifik tentang Penerapan Kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Methode of Cookery*) Pada Praktikum Boga Dasar , meliputi:

- a. Kemampuan Kognitif (pengetahuan) yaitu mengenal, mengetahui dan memahami klasifikasi peralatan pengolahan makanan dan macam-macam teknik pengolahan makanan, memahami pengolahan makanan dengan berbagai teknik pengolahan makanan.
- b. Kemampuan Afektif (sikap) yaitu sikap teliti dalam memilih, mengoperasikan, membersihkan, dan menyimpan peralatan pengolahan makanan serta sikap teliti dalam memilih dan menerapkan macam-macam teknik dasar pengolahan makanan dalam mengolah makanan
- c. Kemampuan Psikomotor (keterampilan) yaitu keterampilan dalam mengoperasikan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan berdasarkan klasifikasinya serta terampil dalam mengolah makanan dengan berbagai teknik dasar pengolahan makanan

D. Asumsi

Penelitian ini berpedoman pada asumsi sebagai suatu pendapat yang dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya berdasarkan pendapat para ahli atau sesuatu yang telah menjadi kebenaran umum, seperti yang diungkapkan oleh Winarno Surackmad (Suharsimi Arikunto 2002:58) mengemukakan bahwa

‘Anggapan dasar atau Asumsi adalah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik’.

Berdasarkan pendapat tersebut maka yang menjadi anggapan dasar dalam penelitian ini adalah ;

1. Peserta didik program keahlian Restoran dianggap berhasil dalam mencapai mata diklat Boga Dasar apabila telah menerapkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan pada praktikum Boga Dasar. Anggapan dasar ini mengacu pada pendapat Mochamad Ali (2002:43) bahwa “Penerapan adalah kemampuan menggunakan atau menafsirkan suatu bahan yang sudah dipelajari ke dalam situasi baru atau situasi yang kongkrit. Seperti menerapkan suatu dalil, metode, konsep, prinsip atau teori”.
2. Penguasaan kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan yang diperoleh peserta didik merupakan penguasaan kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor dalam melakukan praktikum Boga Dasar. Anggapan dasar tersebut mengacu pada pendapat Dimiyati dan Mujiono (2002:26) bahwa “tingkat kemampuan atau penguasaan yang dapat dikuasai oleh peserta didik mencakup tiga aspek yaitu kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor”.
3. Faktor penunjang keberhasilan peserta didik dalam melaksanakan praktikum Boga Dasar salah satunya adalah bila peserta didik dapat menerapkan kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan. Anggapan dasar ini ditunjang oleh pendapat Nana Sudjana

(1996:31) bahwa 'siswa dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuannya dalam kehidupan sehari-hari'.

E. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian diperlukan sebagai acuan bagi penulis dalam membuat rumusan-rumusan pertanyaan sebagai langkah untuk mengumpulkan data. Adapun rumusan pertanyaannya adalah :

1. Bagaimana Penerapan Kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Methode of Cookery*) Pada Praktikum Boga Dasar dilihat dari kemampuan kognitif, yaitu mengenal, mengetahui dan memahami klasifikasi peralatan pengolahan makanan dan macam-macam teknik pengolahan makanan, memahami pengolahan makanan dengan berbagai teknik pengolahan makanan?
2. Bagaimana Penerapan Kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Methode of Cookery*) Pada Praktikum Boga Dasar dilihat dari kemampuan afektif, yaitu sikap teliti dalam memilih, mengoperasikan, membersihkan, dan menyimpan peralatan pengolahan makanan serta sikap teliti dalam memilih dan menerapkan macam-macam teknik dasar pengolahan makanan dalam mengolah makanan?
3. Bagaimana Penerapan Kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Methode of Cookery*) Pada Praktikum Boga Dasar dilihat dari kemampuan psikomotor yaitu keterampilan dalam mengoperasikan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan berdasarkan

klasifikasinya serta terampil dalam mengolah makanan dengan berbagai teknik dasar pengolahan makanan?

F. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode deskriptif dengan tujuan untuk mendapatkan gambaran tentang masalah yang sedang terjadi saat sekarang ini dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah aktual.

G. Lokasi dan Sampel Penelitian

Penelitian yang dilakukan penulis berlokasi di SMK Negeri 2 Baleendah kelompok Pariwisata yang terletak di Jln. RAA Wiranatakusumah no.11 Baleendah Bandung. Populasi yang diambil dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas I Program Keahlian Restoran angkatan 2007-2008 SMK Negeri 2 Baleendah sebanyak 140 peserta didik. Penentuan jumlah sampel dalam penelitian ini menggunakan sampel acak (random) berdasarkan pendapat Suharsimi Arikunto (2002:112) bahwa “jika jumlah subjeknya lebih besar dapat diambil antara 10-15% atau 20-25% atau lebih”. Jumlah sampel dari penelitian ini adalah 25% dari 140 peserta didik, sehingga jumlah sampelnya sebanyak ± 35 peserta didik.