

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan Menengah Kejuruan atau Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu lembaga pendidikan formal yang disertai tugas dan tanggung jawab mempersiapkan siswanya menjadi manusia berbudi pekerti luhur, terampil, mandiri, memiliki daya saing dan berwawasan luas. Pendidikan Menengah Kejuruan merupakan salah satu bentuk pendidikan dari sub sistem pendidikan formal yang bertanggung jawab dan berperan langsung dalam pengembangan sumber daya manusia. Sebagaimana tertuang dalam Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional Nomor 20 Tahun 2003, Bab II, Pasal 3 bahwa : “Pendidikan Nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab”.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) bertujuan menghasilkan tenaga kerja menengah yang profesional dan mampu berperan sebagai lembaga pendidikan yang unggul dan kompetitif bagi dunia kerja Indonesia. Sekolah Menengah Kejuruan terdiri dari beberapa kelompok diantaranya adalah kelompok pariwisata. SMK Kelompok Pariwisata memiliki beberapa program keahlian salah satunya yaitu Program Keahlian Restoran. Tujuan program Keahlian Restoran secara umum mengacu pada isi Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional No.20

Tahun 2003, Pasal 3 mengenai Tujuan Pendidikan Nasional dan penjelasan Pasal 15 yang menyebutkan bahwa pendidikan kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu. Secara khusus tujuan Program Keahlian Restoran adalah membekali peserta diklat dengan kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor agar lebih kompeten dalam :

- a. Mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang terdiri dari makanan pembuka, makanan utama dan makanan penutup
- b. Mengolah dan menyajikan makanan Indonesia yang terdiri dari makanan pembuka, makanan pokok, lauk pauk dan makanan penutup
- c. Melayani makan dan minum baik di restoran maupun di kamar tamu, serta menata meja makan dan meja prasmanan,
- d. Mengolah dan menyajikan aneka minuman non alkohol
- e. Mengorganisir operasi pelayanan makan dan minum di restoran.

Pencapaian tujuan SMK, dirumuskan secara lebih operasional pada program keahlian dalam bentuk profil kompetensi lulusan. Standar kompetensi lulusan adalah kualifikasi kemampuan lulusan yang mencakup sikap, pengetahuan dan keterampilan. Profil kompetensi lulusan SMK Program Keahlian Restoran pada dasarnya merupakan standar minimal yang perlu dicapai.

Berdasarkan Kurikulum SMK Edisi Tahun 2004 Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran terdapat 3 program yaitu program normatif, adaptif, dan program produktif. Program produktif adalah kelompok mata pelajaran yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi kerja sesuai dengan Standar Kompetensi Kerja Nasional (SKKNI). Program produktif pada SMK Program Keahlian Restoran terdiri atas 32 jenis kompetensi, salah satunya kompetensi *Organise and Prepare Food* (Mengelola, dan Menyiapkan Makanan).

Kompetensi *organise and prepare food* dipelajari di SMK BPP pada tingkat I, semester 1 dan 2 dengan durasi 120 jam. Tujuan kompetensi *organise and prepare food* adalah agar peserta diklat memiliki konsep dalam memaknai prinsip dasar kompetensi *organise and prepare food* yang berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Sebagai kompetensi kejuruan, kompetensi *organise and prepare food* memiliki lingkup belajar yang dipelajari meliputi: pemilihan peralatan pengolahan, penyiapan bahan-bahan makanan, pemilihan bahan makanan, teknik pengolahan bahan makanan, teknik penyimpanan bahan makanan, sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja.

Kompetensi *organise and prepare food* sangat penting dipelajari sebagai panduan melaksanakan praktikum di SMK Program Keahlian Restoran karena kompetensi ini diselenggarakan dalam bentuk teori serta merupakan kompetensi dasar mengenai pengetahuan bahan makanan dan peralatan pengolahan makanan yang perlu dipelajari oleh peserta diklat. Teori kompetensi *organise and prepare food* dapat diaplikasikan ke dalam praktek pengolahan makanan yaitu penyiapan hidangan pasta.

Praktek penyiapan hidangan pasta meliputi proses persiapan, proses pengolahan dan proses penyajian. Upaya peserta diklat dalam membuat produk makanan dari bahan pasta dalam proses persiapan meliputi pakaian kerja dan kelengkapannya, sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja, menyiapkan alat, menyiapkan bahan dan bumbu. Proses pengolahan meliputi sistematika kerja dan ketepatan waktu. Proses penyajian meliputi penempatan hidangan dan penampilan hidangan.

Hasil dari studi pendahuluan yang dilakukan penulis ketika melaksanakan PLP di SMK BPP Bandung pada kelas dua tahun ajaran 2006/2007 bahwa peserta

diklat kelas II (dua) menunjukkan pemahaman dalam kompetensi *organise and prepare food*. Secara kognitif mereka mampu menjawab aspek-aspek yang harus dilakukan ketika menyiapkan bahan makanan, menyiapkan alat yang sesuai untuk penyajian produk makanan tertentu dan dapat menyebutkan secara verbal teknik-teknik memasak yang tepat sesuai dengan jenis masakan tertentu. Secara kasat mata mereka nampak menguasai hasil belajar *organise and prepare food*.

Peserta diklat yang bersangkutan juga diamati oleh penulis ketika mereka melaksanakan pembelajaran praktikum membuat produk makanan dalam kompetensi mata diklat Penyiapan Hidangan Pasta. Hasil studi sementara menunjukkan mereka membutuhkan waktu yang melebihi standar waktu yang telah ditempuh di dalam menyiapkan alat dan menyiapkan bahan. Mereka menunjukkan ada ketidakyakinan dalam melakukan persiapan. Oleh penulis ini dianggap sebagai gejala belum sesuainya dengan standar kompetensi manakala kemampuan kognitif mereka dituangkan pada praktek.

Hasil pengamatan sementara perlu ditelusuri apakah peserta diklat telah menguasai kompetensi *organise and prepare food* sesuai standar kompetensi yang harus ditempuh. Peserta diklat dianggap berhasil mencapai kompetensi *organise and prepare food* apabila telah sanggup menerapkan pengetahuan, sikap dan keterampilan ke dalam praktek penyiapan hidangan pasta.

Penulis sebagai mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Tata Boga yang merupakan calon guru SMK termotivasi untuk meneliti sejauhmana Penerapan Kompetensi *Organise And Prepare Food* Pada Pelaksanaan Praktek Penyiapan Hidangan Pasta di SMK BPP Bandung. Penelitian dilakukan pada peserta diklat kelas 3 (tiga) Program Keahlian Restoran.

B. Perumusan Masalah

Perumusan masalah menurut Arikunto (2002:51) merupakan langkah dari suatu problematika dan merupakan bagian dari kegiatan penelitian. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: “Sejauhmana peserta diklat dapat menerapkan kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta di SMK BPP Bandung?”. Perumusan masalah di atas dapat dijadikan sebagai judul skripsi yaitu: “Penerapan Kompetensi *Organise and Prepare Food* pada Pelaksanaan Praktek Penyiapan Hidangan Pasta di SMK BPP Bandung.

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

1. Penerapan hasil belajar kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta meliputi kemampuan kognitif yaitu pengetahuan dalam pemilihan peralatan pengolahan, pemilihan dan penyimpanan bahan makanan terutama bahan makanan pasta, teknik pengolahan makanan, sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta.
2. Penerapan hasil belajar kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta meliputi kemampuan afektif yaitu sikap ketelitian peserta diklat dalam *hygiene* pribadi, proses / sistem kerja ketika melaksanakan praktek penyiapan hidangan pasta.
3. Penerapan hasil belajar kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta meliputi kemampuan

psikomotor yaitu keterampilan peserta diklat dalam proses pengolahan dan penyajian pada praktek penyiapan hidangan pasta.

Definisi operasional dalam penelitian diperlukan untuk menghindari kesalahan antara pembaca dan penulis sebagai peneliti dalam menafsirkan istilah yang digunakan dalam judul penelitian “Penerapan Hasil Belajar Kompetensi *Organise and Prepare Food* Pada Pelaksanaan Praktek Penyiapan Hidangan Pasta Di SMK BPP Bandung”.

Definisi yang digunakan sebagai istilah sebagai berikut :

1. Penerapan Hasil Belajar Kompetensi *Organise and Prepare Food*

- a. Penerapan menurut Ali (2004:43) 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.
- b. Hasil belajar menurut Sudjana (2005:3) adalah perubahan tingkah laku. Tingkah laku sebagai hasil belajar dalam pengertian yang luas mencakup bidang kognitif, afektif, dan psikomotoris.
- c. Kompetensi menurut GBPP SMK Pariwisata (2004:89) adalah “kemampuan yang merupakan perpaduan pengetahuan (*knowledge*), sikap (*attitude*) dan keterampilan (*skill*) untuk melakukan sesuatu yang bermakna dalam kehidupan”.
- d. *Organise And Prepare Food* (Mengelola dan Menyiapkan Makanan) menurut kurikulum SMK 2004 (2004:65) adalah kompetensi berupa teori yang mempelajari tentang pemilihan peralatan pengolahan, pemilihan bahan makanan, teknik pengolahan, dan sanitasi *hygiene*, dalam mengelola

dan menyiapkan makanan untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan.

Pengertian penerapan hasil belajar kompetensi *organise and prepare food* mengacu pada pendapat tersebut adalah perihal mempraktekkan kemampuan yang merupakan perpaduan pengetahuan, sikap dan keterampilan peserta diklat terhadap pelajaran tentang pengetahuan peralatan pengolahan, pemilihan bahan makanan, teknik pengolahan, dan sanitasi *hygiene*, dalam mengelola dan menyiapkan makanan untuk seluruh usaha dimana makanan disiapkan dan disajikan, yang telah dipelajarinya pada situasi baru / kegiatan lain.

2. Pelaksanaan Praktek Penyiapan Hidangan Pasta

- a Pelaksanaan menurut Badudu, Zain dalam Kamus Umum Bahasa Indonesia (1996:757) adalah pengerjaan, perwujudan suatu pekerjaan.
- b Praktek / praktik dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (2002:892) adalah pelaksanaan secara nyata apa yang disebut dalam teori.
- c Penyiapan dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (2002:1059) yang dimaksud penyiapan adalah proses, cara, perbuatan menyiapkan atau menyudahkan sesuatu.
- d Hidangan dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (2002:398) adalah sesuatu yang dihidangkan / apa-apa yang dihidangkan (makanan dan minuman).
- e Pasta dalam Jacquelin (2006:8) "*Pasta is combination of flour, water and sometimes eggs and oil.* (Pasta adalah kombinasi dari tepung ,air, telur dan minyak).

Pengertian pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta menurut pendapat di atas adalah cara melakukan apa yang disebutkan dalam teori (melaksanakan teori) yang telah dipelajari untuk dipraktikkan mengenai adalah proses membuat / menyiapkan makanan dari tepung yang dicampur dengan air, telur dan minyak (pasta) menjadi hidangan yang menarik dan siap dimakan atau disantap.

3. SMK BPP Bandung

SMK BPP Bandung adalah salah satu lembaga pendidikan formal Sekolah Menengah Kejuruan Kelompok Pariwisata yang ada di kota Bandung.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data mengenai sejauh mana penerapan kompetensi *organise and prepare food* pada praktek penyiapan hidangan pasta di SMK BPP Bandung oleh peserta diklat kelas III program keahlian restoran.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data yang spesifik tentang :

1. Penerapan hasil belajar kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta meliputi kemampuan kognitif yaitu pengetahuan dalam pemilihan peralatan pengolahan,

pemilihan dan penyimpanan bahan makanan terutama bahan makanan pasta, sanitasi hygiene dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta.

2. Penerapan hasil belajar kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta meliputi kemampuan afektif yaitu sikap ketelitian peserta diklat dalam proses / sistem kerja ketika melaksanakan praktek penyiapan hidangan pasta.
3. Penerapan hasil belajar kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta meliputi kemampuan psikomotor yaitu keterampilan peserta diklat dalam proses pengolahan dan penyajian pada praktek penyiapan hidangan pasta.

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 Surakhmad (Arikunto, 2002:58) mengemukakan bahwa “Anggapan dasar atau Asumsi adalah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik”. Bertumpu pada pendapat tersebut, maka asumsi dalam penelitian ini adalah :

1. Peserta diklat program keahlian Restoran dianggap berhasil dalam mencapai kompetensi mata diklat penyiapan hidangan pasta apabila telah menerapkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta. Anggapan dasar ini mengacu pada pendapat Ali (2004:43) yang mengemukakan 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 *organise and prepare food* yang diperoleh peserta diklat merupakan penguasaan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor dalam melaksanakan praktek Penyiapan Hidangan pasta. Anggapan dasar tersebut mengacu pada pendapat Dimiyati dan Mujiono (Resa Rosyidah 2008:10) bahwa “tingkat kemampuan atau penguasaan yang dapat dikuasai oleh peserta diklat mencakup tiga aspek yaitu kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor”.
3. Faktor penunjang keberhasilan peserta diklat dalam melaksanakan praktek Penyiapan Hidangan Pasta salah satunya adalah bila peserta diklat dapat menerapkan kompetensi *organise and prepare food* berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan. Berdasarkan pendapat Frinc dan Crunkilton dalam Mulyasa, (2002:45) “Kompetensi sebagai penguasaan terhadap suatu tugas, keterampilan, sikap, dan apresiasi yang diperlukan untuk menunjang keberhasilan. Sejalan dengan pendapat Sudjana (2002:39) bahwa “siswa dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuan dalam praktek kehidupannya”.

E. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan tujuan dan kemampuan penulis dalam melakukan penelitian, maka dalam penelitian ini penulis merumuskan pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Sejauhmana penerapan hasil belajar kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta di SMK BPP meliputi kemampuan kognitif yaitu pengetahuan dalam pemilihan peralatan pengolahan, pemilihan dan penyimpanan bahan makanan terutama bahan makanan pasta, sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta ?
2. Sejauhmana penerapan hasil belajar kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta di SMK BPP meliputi kemampuan afektif yaitu sikap ketelitian peserta diklat dalam proses / sistem kerja ketika melaksanakan praktek penyiapan hidangan pasta ?
3. Sejauhmana penerapan hasil belajar kompetensi *organise and prepare food* pada pelaksanaan praktek penyiapan hidangan pasta di SMK BPP meliputi kemampuan psikomotor yaitu keterampilan peserta didik dalam proses pengolahan dan penyajian hidangan pasta pada praktek penyiapan hidangan pasta?

F. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan metode deskriptif. Penggunaan metode deskriptif diperlukan untuk menggambarkan data yang ada pada masa sekarang, seperti yang dikemukakan oleh Surakhmad (1998:40). Ciri-ciri metode deskriptif:

1. Memusatkan diri pada pemecahan masalah-masalah yang ada pada masa sekarang, pada masa-masa aktual.
2. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan kemudian dianalisis. Oleh karena itu metode ini disebut metode analisis.

Teknik pengumpulan data yang dilakukan oleh penulis yaitu dengan menggunakan angket untuk mengetahui kemampuan kognitif responden, observasi dengan menggunakan KUK (Kriteria Unjuk Kerja) untuk mendapatkan data afektif dan psikomotor, studi literatur dan wawancara dengan guru mata diklat *organise and prepare food* untuk mendapatkan landasan teori yang sesuai.

G. Lokasi dan Sampel Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Sekolah Menengah Kejuruan Balai Perguruan Putri (SMK BPP) Bandung yang berlokasi di jalan Van Deventer No. 14 Telp. 022 7077674 Bandung. Populasi yang diambil yaitu peserta diklat kelas 3 Program Keahlian Restoran angkatan 2006-2007 SMK BPP Bandung sebanyak 30 peserta diklat. Sampel dalam penelitian ini menggunakan sampel total yaitu peserta diklat kelas 3 SMK BPP Bandung, yang berjumlah 30 orang terdiri dari 29 orang peserta diklat perempuan dan 1 (satu) orang laki-laki..