

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pembangunan yang dilakukan bangsa Indonesia merupakan pembangunan yang berkesinambungan dan meliputi seluruh kehidupan masyarakat, baik dari segi sosial, politik, ekonomi, budaya, maupun keamanan. Perkembangan pembangunan suatu bangsa ditentukan oleh maju mundur bangsa itu sendiri. Pendidikan merupakan modal dasar dalam menunjang perkembangan pembangunan bangsa. Pendidikan bertujuan untuk meningkatkan taraf kehidupan, menghindari kebodohan, dan kemiskinan.

Hakikat pembangunan nasional yang tertuang dalam GBHN tahun 1998 adalah pembangunan manusia agar dengan demikian dapat meningkatkan martabatnya selaku makhluk. Sebagai objek pembangunan manusia dipandang sebagai sasaran yang dibangun. Pembangunan meliputi ikhtiar ke dalam diri manusia, berupa pembinaan pertumbuhan jasmani, dan perkembangan rohani yang meliputi kemampuan penalaran, sikap diri, sikap sosial, dan sikap terhadap lingkungannya, tekad hidup yang positif serta keterampilan kerja. Usaha tersebut sejalan dengan tujuan Pendidikan Nasional yang dirumuskan dalam Undang-Undang Republik Indonesia No 20 Tahun 2003 Bab II pasal 3 sebagai berikut:

Pendidikan nasional bertujuan 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

Kutipan dalam Undang-undang Republik Indonesia di atas menunjukkan, maka negara menyelenggarakan pendidikan dengan tiga jalur yaitu pendidikan

formal, pendidikan non formal dan pendidikan informal. Pendidikan formal dilaksanakan melalui kegiatan belajar mengajar di sekolah secara berjenjang, mulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah, sampai pendidikan tinggi.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan yang berada pada jenjang pendidikan menengah, yang mempunyai tugas mempersiapkan siswanya menjadi tenaga kerja yang terampil dan profesional di bidangnya. yang diupayakan pemerintah untuk mempersiapkan tenaga yang berkualitas dalam bidang pariwisata terdiri dari beberapa program keahlian, diantaranya yaitu Program Keahlian Restoran.

SMK kelompok pariwisata Program Keahlian Restoran menyiapkan peserta didiknya dalam bidang tata boga untuk memasuki lapangan pekerjaan, seperti yang tercantum dalam tujuan kurikulum SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran (2004:1) yaitu “Membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan, dan sikap agar kompeten dalam mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang terdiri dari makanan pembuka, makanan inti, dan makanan penutup”.

SMK merupakan lembaga pendidikan yang berorientasi pada bidang keahlian yang spesifik untuk memiliki pengetahuan, keterampilan, dan sikap guna menjadi tenaga kerja siap kerja. Tenaga kerja ini diharapkan dapat mengisi kebutuhan dunia kerja pada saat ini maupun masa yang akan datang, sebagaimana tertuang dalam kurikulum SMK (2004:2) yaitu:

1. Menyiapkan siswa untuk memasuki lapangan kerja serta mengembangkan sikap profesional ;
2. Menyiapkan siswa agar mampu memilih karir, mampu berkompetensi, dan mampu mengembangkan diri;

3. Menyiapkan tenaga kerja tingkat menengah dan mengisi kebutuhan dunia kerja pada saat ini maupun masa yang akan datang;
4. Menyiapkan tamatan agar menjadi warga negara produktif, adaptif, dan kreatif.

Peserta didik harus mencapai kompetensi yang sudah diprogramkan dalam kurikulum, dan distandarkan dengan industri, untuk itu peserta didik harus melalui proses dengan mengikuti pembelajaran mata diklat dan melaksanakan evaluasi.

Mata diklat yang harus diikuti salah satunya adalah mata diklat makanan Kontinental, untuk kelas 2 semester 4 kompetensinya adalah:

1. Menyiapkan hidangan sayuran, telur dan pasta.
2. Menyiapkan dan mengolah daging ayam/seafood/daging.
3. Menyiapkan dan mengolah hidangan penutup panas dan dingin.
4. Menyiapkan dan mengolah daging/ayam/ikan dan sayuran.
5. Menyiapkan dan mengolah makanan penutup panas dan dingin.

Keberhasilan peserta didik dalam pencapaian Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*) dilakukan evaluasi khusus untuk produk yang dinamakan Uji Level.

Uji Level mata diklat makanan Kontinental Kompetensi Mengolah dan Menyiapkan Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and cold Dessert*) adalah penilaian periodik yang secara khusus dijadwalkan oleh sekolah sebagai bagian dalam kegiatan akademiknya pada tingkat II. Peserta didik dituntut untuk menguasai berbagai macam makanan penutup panas atau dingin dengan standar penilaian yang dilakukan oleh guru dan pihak Dunia Usaha atau Dunia Industri (DUDI). Hasil yang diharapkan dengan adanya Uji Level ini yaitu peserta didik memiliki kemampuan dan menguasai bidang keahlian boga khususnya pada Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and cold Dessert*).

Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*) di SMKN 9 Bandung dilaksanakan oleh panitia penyelenggara yang terdiri dari guru mata diklat, sekretaris Jurusan, bendahara Jurusan, ketua Jurusan, dan melibatkan mahasiswa yang sedang melaksanakan Program Latihan Profesi (PLP). Pelaksanaan Uji Level tersebut dilaksanakan pada akhir semester, dengan mekanisme pelaksanaan sebagai berikut:

1. Penetapan produk yang akan diujikan oleh ketua jurusan.
2. Setiap peserta Uji Level mengambil soal dengan cara diundi.
3. Peserta Uji Level menyusun perencanaan sesuai dengan soal yang akan diujikan.
4. Panitia menyiapkan ruangan dan alat yang akan digunakan pada pelaksanaan Uji Level dengan sistem unit untuk setiap peserta.
5. Panitia mempersiapkan bahan dengan memperhatikan kebutuhan pada umumnya untuk didistribusikan pada setiap peserta.

Produk yang akan diujikan dipilih oleh ketua jurusan, untuk menjaga penilaian objektif soal untuk Uji Level diundi, dibagi menjadi 5 kelompok besar dengan produk yang berbeda-beda, yaitu *cream caramel*, *chocolate mouse*, *vanilla cake*, *crepes*, dan *soes*. Penyediaan bahan dan alat untuk pelaksanaan Uji Level tersebut dilakukan oleh panitia dimulai dengan mempersiapkan ruangan, mempersiapkan alat, penyediaan bahan, penimbangan bahan sampai kepada pendistribusian bahan kepada masing-masing peserta Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*) dilakukan oleh panitia.

Pencapaian kompetensi yang harus dimiliki oleh peserta Uji Level harus memenuhi standar dunia industri, namun hasil pengamatan penulis pada waktu melaksanakan Program Latihan Profesi (PLP) yang dilibatkan pada penyelenggaraan Uji Level di SMKN 9 Bandung pada bulan Desember 2006, penulis melihat pada kenyataannya tidak semua peserta Uji Level menghasilkan produk makanan penutup yang sesuai dengan standar industri, dengan temuan tersebut penulis berasumsi bahwa pelaksanaan Uji Level mata diklat makanan Kontinental Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and cold Dessert*) belum optimal.

Uraian yang dikemukakan di atas menjadi dasar ketertarikan penulis untuk mengetahui lebih jauh tentang pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*) dengan mengungkap pendapat peserta didik tentang Uji Level tersebut.

Pendapat peserta perlu diungkap karena hasil Uji level tergantung pada pelaksanaan penyelenggaraan Uji Level itu sendiri, ungkapan pendapat ini akan diperoleh dengan objektif bila dilakukan penelitian tentang “Pendapat Peserta Didik Tentang Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*)”.

B. Perumusan Masalah

1. Pembatasan Masalah

Materi belajar Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup terdiri dari materi teori dan praktek, materi teori membahas tentang pengertian,

fungsi, bahan dan alat, karakteristik dan metode pembuatan aneka makanan penutup. Standar ukuran Uji Level menggunakan Kriteria Unjuk Kerja (KUK) mulai dari perencanaan kegiatan sampai penyajian makanan penutup.

Ruang lingkup permasalahan dalam setiap penelitian perlu dibatasi, agar tidak terlalu luas dan tidak menyimpang dari maksud penelitian, seperti yang dikemukakan oleh Margono (2005:3) bahwa “sesuatu permasalahan mungkin terjadi bagian dari permasalahan yang luas dan kemampuan untuk memecahkan suatu permasalahan biasanya terbatas, oleh sebab itu ditetapkan lebih dahulu batas-batas permasalahan yang menurut kemampuan dapat diselesaikan”.

Pendapat Peserta Didik Tentang Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*) Penelitian terbatas pada Peserta Didik Program Restoran Kelas II SMKN 9 Bandung yang telah mengikuti mata diklat Makanan Kontinental. Penelitian ini akan dibatasi pada:

- a. Tujuan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*).
- b. Kesiapan peserta didik dalam pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*).
- c. Perencanaan pembuatan produk Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*).
- d. Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*).

- e. Evaluasi penyajian produk dan penyajian pada pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*).

2. Perumusan Masalah

Perumusan masalah dalam sesuatu penelitian perlu dilakukan, supaya memperjelas batasan dari suatu permasalahan serta menentukan pemecahan masalah yang akan dipilih. Arikunto (1997:15) mengemukakan bahwa “Perumusan masalah berguna untuk memperjelas batasan, kedudukan dan alternatif cara untuk pemecahan masalah”.

Perumusan masalah menunjukkan masalah utama dalam penelitian ini, yaitu bagaimana pendapat peserta didik tentang pelaksanaan Uji Level pada Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*prepare Hot and Cold Dessert*). Selanjutnya dari rumusan tersebut dijadikan sebagai judul dalam skripsi yaitu:

Pendapat Peserta Didik Tentang Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Program Keahlian Restoran Kelas II I SMKN 9 Bandung).

3. Definisi Operasional

Definisi Operasional sangat diperlukan dalam penelitian ini, untuk menghindari terjadinya kesalahfahaman antara penulis dan pembaca terhadap beberapa pengertian istilah yang digunakan dalam judul penelitian, sekaligus akan

memudahkan penulis dalam melaksanakan penelitian dan mengemukakan definisi operasional sebagai berikut:

1) Pendapat Peserta Didik

a. Pendapat

Pendapat menurut Latifah Sarimurti (Deasi L, 2003:6) adalah “penilaian pribadi berupa pernyataan dari sikap, lisan maupun tulisan yang bersifat positif atau negatif terhadap objek tertentu”.

b. Peserta didik

Peserta didik menurut UUD No 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional BAB I Pasal I adalah anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang dan jenis pendidikan tertentu.

Pengertian pendapat peserta didik dalam penelitian ini mengacu pada pengertian pendapat dan peserta didik menurut Latifah Sarimukti dan UUD No. 20 tahun 2003, peserta didik yang dimaksud dalam penelitian ini adalah siswa SMK Pariwisata yang aktif menjalankan program diklat sesuai dengan kurikulum pada Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Program Keahlian Restoran Kelas II SMKN 9 Bandung.

2) Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin

a. Pelaksanaan

Pengertian Pelaksanaan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1994:185) proses cara, perbuatan, melaksanakan (rancangan, keputusan).

b. Uji Level

Pengertian Uji Level menurut kurikulum SMK (2004:4) adalah penilaian periodik yang secara khusus dijadwalkan oleh sekolah pada setiap akhir semester setelah pelaksanaan UTS sebagai bagian yang sudah dijadwalkan dalam kegiatan akademiknya.

c. Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin

Pengertian Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*) menurut kurikulum SMK tahun 2006 program keahlian restoran (2002:41) adalah pengetahuan, keterampilan dan kemampuan dalam menyiapkan dan mengolah makanan penutup panas dan dingin yang dipelajari di SMK dengan dilandasi oleh pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*), dan sikap kerja (*attitude*).

Pengertian pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah makanan Penutup Panas dan Dingin pada penelitian ini mengacu pada pengertian pelaksanaan, uji level, kompetensi menyiapkan dan mengolah makanan penutup panas dan dingin menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia dan kurikulum SMK adalah proses penilaian periodik secara khusus pada pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja terhadap kompetensi makanan penutup panas dan dingin.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan umum dari penelitian ini untuk mengetahui Pendapat Peserta Didik Tentang Pelaksanaan Uji Level Kompetensi “Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*)” (Penelitian

Terbatas Pada Peserta Didik Program Keahlian Restoran Kelas II SMKN 9 Bandung).

Tujuan khusus yang hendak dicapai adalah untuk memperoleh data tentang pendapat peserta didik tentang pelaksanaan uji level kompetensi menyiapkan dan mengolah makanan penutup panas dan dingin, berkenaan dengan:

- a. Tujuan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*).
- b. Kesiapan peserta didik dalam pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*).
- c. Perencanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*).
- d. Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*).
- e. Evaluasi produk dan penyajian pada pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*).

D. Asumsi

Asumsi digunakan sebagai pegangan dalam pemecahan masalah penelitian. Arikunto (1997:60) berpendapat bahwa asumsi (anggapan dasar) adalah “Sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh

penyelidik”. Sebagai pedoman dan landasan pemikiran dalam penelitian ini penulis menyusun asumsi sebagai berikut:

1. Penilaian Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*), pada dasarnya merupakan penilaian sumatif terhadap ketuntasan pencapaian hasil belajar peserta didik setelah menyelesaikan unit kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*) (Kurikulum SMK 2004:16).
2. Keberhasilan peserta didik dalam mengikuti Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot and Cold Dessert*), dipengaruhi oleh panitia penyelenggara Uji Level dalam memberikan kenyamanan dan keamanan pada suasana pelaksanaan Uji Level tersebut.

E. Pertanyaan Penelitian

- a. Bagaimana pendapat peserta didik tentang Tujuan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot And cold Dessert*)?
- b. Bagaimana pendapat peserta didik tentang kesiapan pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot And cold Dessert*)?
- c. Bagaimana pendapat peserta didik tentang Perencanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot And cold Dessert*)?

- d Bagaimana pendapat peserta didik tentang Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot And cold Dessert*)?
- e Bagaimana pendapat peserta didik tentang evaluasi produk Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot And cold Dessert*)?

F. Metode Penelitian

Metode yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan tujuan untuk mendapatkan data atau gambaran tentang masalah yang terjadi pada masa sekarang serta berpusat pada masalah yang nyata. Teknik pengumpulan data yaitu dengan angket.

G. Lokasi dan Sampel Penelitian

Penelitian ini dilakukan di SMKN 9 Bandung. Alasan lokasi penelitian ini karena data yang diambil penulis mengenai pendapat peserta didik tentang Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Prepare Hot And cold Dessert*) adalah peserta didik program keahlian restoran yang telah mengikuti kompetensi “Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin” di SMK 9 Bandung.