

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Manusia dalam melangsungkan kehidupannya tidak terlepas dari pendidikan. Pendidikan pada hakekatnya merupakan proses humanisasi, yakni proses penyempurnaan kemanusiaan yang berlangsung secara berkesinambungan. Pendidikan mampu mengembangkan aspek-aspek kepribadian manusia yang berkualitas baik jasmani maupun rohani.

Kriteria manusia yang berkualitas tersirat dalam Undang-undang Sistem Pendidikan Nasional (Sisdiknas) No. 20 Pasal 3 Tahun 2003, yaitu :

Pendidikan Nasional bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Realisasi dari pencapaian tujuan Sisdiknas adalah pemerintah menyelenggarakan pendidikan melalui Pendidikan Formal, Nonformal dan Informal. Salah satu Pendidikan Formal adalah Perguruan Tinggi yang diupayakan pemerintah untuk mempersiapkan tenaga kerja yang berkualitas di bidang ilmunya masing-masing. Salah satunya adalah Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi yang bernaung di bawah Departemen Kesehatan, yang memiliki visi dan misi sebagaimana tercantum dalam Profil Akademi Gizi (2004:1), yaitu:

Visi :

Sebagai lembaga pendidikan gizi bertaraf internasional yang menghasilkan tenaga gizi profesional dalam mewujudkan Indonesia Sehat 2010 dan mampu bersaing di era global.

Misi :

1. Mendidik tenaga ahli gizi pada level Diploma dan Sarjana
2. Mengembangkan pendidikan, pengajaran, penelitian dan pengabdian masyarakat
3. Mengembangkan sarana dan sumber daya manusia yang bermutu.
4. Menggalang kemitraan berbagai sektor dan LSM yang bergerak dalam bidang gizi.

Mengacu dari kutipan di atas, dapat disimpulkan bahwa tenaga yang dihasilkan oleh Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi harus memiliki keterampilan profesional yang mampu bekerja mandiri sehingga menjadikan sumber daya yang bermutu, salah satunya mampu melakukan pandayagunaan dan penilaian mutu gizi makanan. Untuk itu, maka disusunlah kurikulum pendidikan tenaga kesehatan berdasarkan pada kompetensi yang disesuaikan dengan kebutuhan pelayan kesehatan pada saat ini dan masa yang akan datang sehingga menghasilkan lulusan tenaga gizi yang mampu bersaing di era global.

Salah satu mata kuliah yang terdapat dalam kurikulum Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi Bandung adalah Gizi Kuliner I yang diajarkan pada semester I dengan bobot 2 sks yang bersifat teori dan praktek. Garis besar materi perkuliahan Gizi Kuliner I yang terangkum dalam Silabus Gizi Kuliner I (2007:1), yaitu :

Pengertian dasar Gizi Kuliner, pola makan Indonesia, pemilihan bahan makanan, pemilihan alat, teknik dasar pengolahan makanan, pengertian dasar sanitasi dan hygiene tenaga pengolah dan bahan makanan, pengolahan hidangan makanan pokok, pengolahan hidangan lauk hewani, pengolahan hidangan lauk nabati, pengolahan hidangan sayur.

Gizi Kuliner I merupakan mata kuliah yang mempelajari tentang dasar-dasar pengolahan makanan untuk hidangan Indonesia yang merupakan perpaduan antara pengetahuan (kognitif), sikap (afektif), dan keterampilan (psikomotor) mahasiswa

dalam penyelenggaraan makanan Indonesia sehingga menghasilkan hidangan yang lezat, sehat dan bergizi dengan penyajian yang sesuai dan menarik. Dari segi pengetahuan (kognitif), mahasiswa harus mengetahui dan memahami tentang tujuan pengolahan makanan, sumber-sumber bahan makanan, evaluasi kualitas bahan makanan yang bermutu, persiapan pengolahan bahan makanan: meliputi persiapan peralatan (fungsi dan kriteria peralatan yang digunakan baik itu alat persiapan, alat pengolahan dan alat hidang), persiapan pengolahan bahan makanan, metode pengolahan yang digunakan hingga penyajian makanan, sedangkan dari segi sikap (afektif), yaitu sikap mahasiswa saat praktikum pengolahan makanan Indonesia, meliputi sikap tanggung jawab, teliti, cermat dan hati-hati saat praktikum pengolahan makanan Indonesia, sedangkan dari segi keterampilan (psikomotor), mahasiswa harus terampil mengolah makanan Indonesia yang terdiri dari hidangan makanan pokok, hidangan protein hewani, protein nabati, dan hidangan sayur, yang dimulai dari memilih bahan makanan yang bermutu, meracik, mengolah, menggarnis hingga menyajikan hidangan tersebut, dan hal yang paling penting adalah mahasiswa mampu menjaga sanitasi dan hygiene saat melaksanakan praktikum.

Dari hasil belajar Gizi Kuliner I, mahasiswa diharapkan mampu memahami dasar-dasar teknik pengolahan makanan yang menyangkut aspek persiapan, pengolahan hingga penyajian makanan Indonesia, sehingga dapat dimanfaatkan pada saat pelaksanaan praktikum pengolahan makanan Indonesia. Kemampuan yang dimiliki oleh mahasiswa yang meliputi pengetahuan, sikap, dan keterampilan dapat

membantu kelancaran pelaksanaan praktikum pengolahan makanan Indonesia, sehingga praktikum berjalan lancar.

Hasil belajar Gizi Kuliner I yang didapat mahasiswa setelah mengikuti pembelajaran akan berbeda setiap individunya, karena berdasarkan studi awal yang dilakukan diperoleh data bahwa, beberapa mahasiswa tingkat I, pada saat pelaksanaan praktikum pengolahan makanan Indonesia mengalami hambatan sehingga mempengaruhi hasil akhir pada hidangan yang dipraktikkan. Penulis sebagai mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga dan calon pendidik, merasa tertarik untuk mengetahui manfaat hasil belajar Gizi Kuliner I pada praktikum pengolahan makanan Indonesia, karena pendidik mempunyai peranan penting di dalam keberhasilan proses belajar mengajar.

Latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, mengarahkan penulis untuk mengadakan dan melakukan penelitian bagaimana manfaat hasil belajar Gizi Kuliner I pada praktikum pengolahan makanan Indonesia, yang akan diteliti pada mahasiswa tingkat I Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi dilihat dari kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini dapat menggambarkan fokus arah yang diikuti lebih lanjut dalam proses penelitian, maka penulis membuat rumusan masalah, dengan rumusan masalah ini dimungkinkan untuk dapat menarik kesimpulan secara tegas dan sederhana, seperti yang dikemukakan oleh Arikunto (2002:51), bahwa :

“Perumusan masalah merupakan langkah awal dalam menentukan problematika penelitian dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian”.

Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah tentang manfaat hasil belajar Gizi Kuliner I pada praktikum pengolahan makanan Indonesia yang dilaksanakan oleh mahasiswa tingkat I Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi, yang selanjutnya dirumuskan sebagai judul skripsi “Manfaat Hasil Belajar Gizi Kuliner I Pada Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia Oleh Mahasiswa Tingkat I Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi Bandung”.

Selanjutnya untuk memudahkan atau menyederhanakan masalah yang akan dibahas, maka diperlukan pembatasan masalah yang akan dibahas, seperti yang telah dikemukakan oleh Arikunto (2002:52), yaitu : “Pembatasan masalah perlu ditambahkan pada penelitian untuk pedoman kerja bagi peneliti sendiri dan bagi orang lain yang akan membantu atau merumuskan penelitian”.

Penelitian ini agar lebih terarah dan sesuai dengan keterbatasan pengetahuan dan kemampuan yang penulis miliki, maka masalah dalam penelitian ini dibatasi pada:

- a. Manfaat Hasil Belajar Gizi Kuliner I Pada Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia dilihat dari kemampuan kognitif, yaitu berkaitan dengan pengetahuan dan pemahaman tentang tujuan pengolahan, sumber bahan makanan, evaluasi kualitas bahan makanan, kriteria peralatan yang digunakan, fungsi peralatan yang digunakan, persiapan pengolahan bahan makanan, metode pengolahan,

pengolahan hidangan sayur, penggunaan garnis dan penyajian makanan Indonesia.

- b. Manfaat Hasil Belajar Gizi Kuliner I Pada Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia dilihat dari kemampuan afektif berkaitan dengan sikap pada saat pelaksanaan praktikum Gizi Kuliner I, yaitu sikap tanggung jawab dalam melaksanakan praktikum, sikap teliti, cermat, dan hati-hati dalam memilih bahan makanan pokok, protein hewani, protein nabati, sayuran, buah-buahan, susu dan hasil olahannya serta mengolah dan menyajikan makanan.
- c. Manfaat Hasil Belajar Gizi Kuliner I Pada Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia dilihat dari kemampuan psikomotor berkaitan dengan keterampilan mahasiswa dalam memilih bahan makanan, meracik, mengolah, menggarnish hingga menyajikan makanan Indonesia, serta sanitasi dan *hygiene*.

Definisi operasional dalam penelitian ini perlu dikemukakan untuk menghindari salah penafsiran antara pembaca dengan peneliti tentang istilah-istilah yang digunakan dalam judul skripsi ini yaitu “Manfaat Hasil Belajar Gizi Kuliner I Pada Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia Oleh Mahasiswa Tingkat I Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi Bandung”. Istilah-istilah yang perlu diberikan definisi operasional diantaranya :

1. Manfaat Hasil Belajar Gizi Kuliner I

a. Manfaat

Manfaat menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2006:710), diartikan sebagai guna, faedah.

b. Hasil belajar

Hasil belajar menurut Sudjana (2006:22) adalah kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajar secara menyeluruh yakni ranah kognitif, afektif dan psikomotor.

c. Gizi Kuliner I

Pengertian Gizi Kuliner I dalam Silabus perkuliahan Gizi Kuliner I (2007:1) adalah mata kuliah yang mempelajari kemampuan dasar pengolahan makanan dan aplikasinya dari menu Indonesia guna menghasilkan hidangan yang lezat, sehat dan bergizi dengan penyajian yang sesuai dan menarik.

Pengertian Manfaat Hasil Belajar Gizi Kuliner I yang dimaksud dalam penelitian ini mengacu pada pengertian yang dikemukakan di atas, yaitu guna atau faedah dari kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajar Gizi Kuliner I secara menyeluruh yakni ranah kognitif, afektif dan psikomotor setelah mempelajari konsep dasar pengolahan makanan dan aplikasinya dari menu Indonesia.

2. Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia**a. Praktikum**

Pengertian Praktikum menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2006:892) adalah bagian dari pengajaran yang bertujuan agar seseorang mendapatkan kesempatan untuk menguji dan melaksanakan teori yang telah didapatkan.

b. Pengolahan Makanan Indonesia

Pengertian Pengolahan Makanan Indonesia dalam *Hand Out* Gizi Kuliner I (2007:4) adalah proses pembuatan makanan dari bahan dasar mentah menjadi

makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman dikonsumsi, yang mengacu pada prinsip makanan sehat seimbang.

Pengertian praktikum pengolahan makanan Indonesia menurut pendapat di atas adalah melaksanakan bagian dari pengajaran yang bertujuan agar seseorang mendapat kesempatan untuk menguji dan melaksanakan teori yang telah didapatkan tentang proses pembuatan hidangan lengkap Indonesia yang mengacu pada prinsip makanan sehat seimbang.

3. Mahasiswa Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi

a. Mahasiswa

Mahasiswa adalah orang yang sedang menjalani pendidikan tinggi di sebuah universitas atau perguruan tinggi. Mahasiswa yang dimaksud dalam penelitian ini adalah mahasiswa tingkat I Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi.

(Wikipedia Indonesia. (2007). Mahasiswa. [online]. Tersedia: <http://id.wikipedia.org/wiki/mahasiswa>) [28 Juli 2009].

b. Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi

Adalah suatu institusi pendidikan di bawah naungan Departemen Kesehatan yang bergerak di bidang Gizi (Profil Akademi Gizi, 2004:1)

Pengertian mahasiswa Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi menurut pendapat di atas adalah orang yang sedang menjalani pendidikan yang bergerak di bidang gizi.

C. Tujuan Penelitian

Penelitian akan berhasil apabila memiliki tujuan yang jelas, karena tujuan merupakan pedoman bagi peneliti untuk menentukan arah dalam melakukan penelitian.

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data tentang manfaat hasil belajar Gizi Kuliner I pada praktikum Pengolahan Makanan Indonesia pada mahasiswa tingkat I Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah memperoleh data yang spesifik tentang Manfaat Hasil Belajar Gizi Kuliner I Pada Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia, meliputi :

- a. Manfaat Hasil Belajar Gizi Kuliner I Pada Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia dilihat dari kemampuan kognitif, yaitu berkaitan dengan pengetahuan dan pemahaman tentang tujuan pengolahan, sumber bahan makanan, evaluasi kualitas bahan makanan, kriteria peralatan yang digunakan, fungsi peralatan yang digunakan, persiapan pengolahan bahan makanan, metode pengolahan, pengolahan hidangan sayur, penggunaan garnis dan penyajian makanan Indonesia.
- b. Manfaat Hasil Belajar Gizi Kuliner I Pada Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia dilihat dari kemampuan afektif berkaitan dengan sikap pada saat

pelaksanaan praktikum Gizi Kuliner I, yaitu sikap tanggung jawab dalam melaksanakan praktikum, sikap teliti, cermat, dan hati-hati dalam memilih bahan makanan pokok, protein hewani, protein nabati, sayuran, buah-buahan, susu dan hasil olahannya serta mengolah dan menyajikan makanan.

- c. Manfaat Hasil Belajar Gizi Kuliner I Pada Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia dilihat dari kemampuan psikomotor berkaitan dengan keterampilan mahasiswa dalam memilih bahan makanan, meracik, mengolah, menggarnish hingga menyajikan makanan Indonesia, serta sanitasi dan *hygiene*.

D. MANFAAT PENELITIAN

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada :

1. Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi Bandung, terutama bagi pengajar untuk memberikan informasi mengenai manfaat hasil belajar Gizi Kuliner I dilihat dari kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor dalam melaksanakan praktikum pengolahan makanan Indonesia oleh mahasiswa tingkat I. Informasi ini dapat dijadikan masukan dalam upaya memotivasi mahasiswa dalam mengoptimalkan hasil belajar Gizi Kuliner I pada praktikum pengolahan makanan Indonesia dan sebagai pengembangan materi pada Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi Bandung.
2. Mahasiswa tingkat I Angkatan 2008 Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi, mengenai pentingnya penguasaan pengetahuan, sikap dan keterampilan Gizi Kuliner I yang dijadikan pegangan atau bekal dasar untuk melaksanakan praktikum pengolahan makanan Indonesia.

3. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI, khususnya Dosen dan Mahasiswa, dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat menjalin kerja sama dengan perguruan tinggi lain.
4. Penulis, penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan wawasan serta pengalaman dalam melakukan penelitian khususnya tentang manfaat hasil belajar Gizi Kuliner I pada praktikum pengolahan makanan Indonesia.

E. ASUMSI

Asumsi atau anggapan dasar merupakan pendapat yang dipertanggungjawabkan kebenarannya berdasarkan pendapat para ahli atau suatu yang telah menjadi kebenaran umum. Asumsi merupakan titik tolak pemikiran yang kebenarannya dapat diterima oleh peneliti.

Pengertian asumsi menurut Arikunto (2002:58) adalah “Anggapan dasar atau postulat yaitu sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyidik”.

Pengertian asumsi di atas, dijadikan acuan dalam merumuskan asumsi pada penelitian ini, yaitu :

- a. Hasil belajar Ilmu Gizi Dasar diharapkan dapat bermanfaat pada pelaksanaan praktikum Gizi Kuliner I. Asumsi ini sesuai dengan pendapat Douglas Benton dalam (Kustiani, 2006:20) yaitu:

To learn is to change, to demonstrate change a person capabilities must change. Learning has taken place when students; a. Know more than they know before, b. Understand what they have not understood before, c.

Develop a skill that was not develop before, d. Feel differently about a subject than they felt before, or e. Appreciate a subject that they have not appreciated before.

Douglas Benton mengungkapkan bahwa, belajar diharapkan dapat bermanfaat bagi warga belajar atau peserta didik, yaitu :

- a. Menambah Pengetahuan atau ilmunya dibanding sebelumnya
 - b. Lebih memahami sesuatu yang belum dipahami sebelumnya
 - c. Lebih mengembangkan keterampilannya dibanding sebelumnya
 - d. Memiliki pandangan yang baru atas sesuatu hal dibanding sebelumnya
 - e. Lebih menghargai sesuatu daripada sebelumnya
- b. Hasil belajar Gizi Kuliner I dikatakan berhasil apabila adanya perubahan yang mencakup meningkatnya kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Pendapat ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh Oemar (2005:155), bahwa : “Hasil belajar adalah terjadinya perubahan tingkah laku pada diri siswa, yang dapat diamati dan diukur dalam bentuk perubahan pengetahuan, sikap dan keterampilan.”
- c. Pelaksanaan praktikum pengolahan makanan Indonesia merupakan sarana pelatihan yang tepat dalam menerapkan teori, karena ternyata tidak semua mahasiswa memahami teori yang telah diajarkan. Oleh karena itu mahasiswa diberikan praktik agar dapat lebih memahami teori yang diberikan ditunjang dengan praktikum. Seperti yang dikemukakan oleh Surakhmad (2002:107) bahwa : ”Praktek adalah suatu cara penyajian bahan pembelajaran dengan cara memberikan latihan pada siswa untuk memperoleh suatu keterampilan”.

F. PERTANYAAN PENELITIAN

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

- a. Bagaimana manfaat Hasil Belajar Gizi Kuliner I Pada Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia dilihat dari kemampuan kognitif, yaitu berkaitan dengan pengetahuan dan pemahaman tentang tujuan pengolahan, sumber bahan makanan, evaluasi kualitas bahan makanan, kriteria peralatan yang digunakan, fungsi peralatan yang digunakan, persiapan pengolahan bahan makanan, metode pengolahan, pengolahan hidangan sayur, penggunaan garnis dan penyajian makanan Indonesia ?.
- b. Bagaimana manfaat Hasil Belajar Gizi Kuliner I Pada Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia dilihat dari kemampuan afektif berkaitan dengan sikap pada saat pelaksanaan praktikum Gizi Kuliner I, yaitu sikap tanggung jawab dalam melaksanakan praktikum, sikap teliti, cermat, dan hati-hati dalam memilih bahan makanan pokok, protein hewani, protein nabati, sayuran, buah-buahan, susu dan hasil olahannya serta mengolah dan menyajikan makanan ?.
- c. Bagaimana manfaat Hasil Belajar Gizi Kuliner I Pada Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia dilihat dari kemampuan psikomotor berkaitan dengan keterampilan mahasiswa dalam memilih bahan makanan, meracik, mengolah, menggarish hingga menyajikan makanan Indonesia, serta sanitasi dan *hygiene* ?.

G. 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. Alat yang digunakan untuk menyimpulkan data dengan menggunakan angket yang bertujuan untuk mengumpulkan data mengenai manfaat hasil belajar Gizi Kuliner I pada praktikum Pengolahan Makanan Indonesia yang ditinjau dari kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.

H. Lokasi dan Sampel Penelitian

Penulis melakukan penelitian di Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan yang berlokasi di Jl. Babakan Loa – Pasirkaliki – Cimahi Utara 40514. Populasi yang diambil dalam penelitian ini adalah mahasiswa Tingkat I sebanyak 37 orang.

Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh populasi yang disebut juga sampel total, sesuai dengan Surakhmad (1996:110) : "Sampel yang sebanyak populasi disebut juga sampel total", yaitu mahasiswa Tingkat I Politeknik Kesehatan Jurusan Gizi yang telah mengikuti mata kuliah Gizi Kuliner I yang berjumlah 37 orang.