

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Peningkatan sumber daya manusia diupayakan melalui pendidikan baik pendidikan formal maupun informal. Pendidikan merupakan salah satu kunci utama dalam pembangunan sumber daya manusia yang berkualitas. Pendidikan menjadi prioritas utama dalam realisasi pembangunan, melalui pendidikan diharapkan terbentuk sumber daya manusia yang berkualitas, cerdas, bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, sehat, berilmu, mandiri dan bertanggung jawab, sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia no 20 Tahun 2003 Bab II pasal 3 tentang Sistem Pendidikan Nasional yaitu:

Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan 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, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Tujuan Pendidikan Nasional sebagaimana tertera dalam GBHN adalah untuk meningkatkan kualitas manusia Indonesia, yaitu manusia yang beriman dan bertakwa terhadap Tuhan Yang Maha Esa, berbudi pekerti luhur, dan berkepribadian, terampil serta sehat jasmani dan rohani. Sejalan dengan fungsi dan tujuan pendidikan Nasional adalah untuk 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

bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, mandiri, kreatif, dan berkualitas. Kualitas sumber daya manusia sangat ditentukan oleh tingkat pengetahuan dan keterampilan kerja.

Jenjang pendidikan yang menitikberatkan pada keterampilan adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang salah satu misinya menciptakan lulusan siap kerja yang memiliki standarisasi di dunia industri. Salah satunya Sekolah Menengah Kejuruan kelompok Pariwisata yaitu SMKN 3 Cimahi yang memiliki 3 program keahlian, yaitu program keahlian Restoran, Akomodasi Perhotelan, dan Tata Busana.

Program keahlian Restoran, didalamnya terdapat kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan *seafood* yang terdiri dari teori dan praktek. Di dalam kompetensi tersebut, peserta didik dituntut untuk dapat memiliki keterampilan dasar memasak mulai dari persiapan sampai menyajikan pelbagai hidangan *seafood*.

Praktek adalah cara berlatih peserta didik untuk meningkatkan pengetahuan yang dipelajari sebelumnya. Dalam melaksanakan praktikum Makanan Oriental peserta didik diharapkan dapat memahami resep yang akan dipraktekkan karena sering kali peserta didik kurang memahami dalam memilih resep yang baik untuk digunakan dalam pelaksanaan praktikum makanan oriental. Sebelum peserta didik menggunakan resep makanan tertentu, maka terlebih dahulu mereka perlu memahami segala sesuatu yang berhubungan dengan komponen-komponen resep meliputi : pengetahuan bahan yang digunakan dalam resep, teknik pengolahan makanan, macam-macam alat yang digunakan dalam pembuatan masakan, konversi ukuran atau timbangan dan temperatur dalam pembuatan atau dalam penyajiannya. Disamping itu

peserta didik perlu memperhatikan dengan cermat singkatan nama-nama ukuran, petunjuk yang harus diperhatikan mengenai konversi dan temperatur. Setiap resep menggunakan temperatur yang berbeda-beda tergantung referensi yang digunakan, karena itulah sering terjadi kegagalan. Faktor-faktor tersebut harus dipelajari dan dipahami agar memperoleh hasil yang sesuai dengan resep masakan tersebut. Berdasarkan pengalaman peneliti sewaktu melakukan Program Latihan Propesi (PLP) di SMK Negeri 3 Cimahi, dalam praktek makanan Oriental terutama *seafood* yang banyak dipraktikkan adalah dari Negara Cina dan masih ada beberapa peserta didik yang tidak memperhatikan resep dengan baik yaitu terutama bagaimana persiapan, pengolahan baik itu temperatur dalam pengolahan *seafood* maupun penyajiannya sebagai makanan Oriental khususnya Negara Cina.

Dari uraian tersebut penulis sebagai mahasiswa PKK FPTK UPI Program studi Pendidikan Tata Boga yang dipersiapkan sebagai calon guru SMK merasa tertarik untuk meneliti pendapat peserta didik tentang Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan *Seafood* sebagai kesiapan praktek Makanan Oriental.

B. Rumusan Masalah

“Perumusan masalah dapat dilakukan dengan cara merumuskan judul selengkapnya”, Suharsimi Arikunto (2006:50), sebagaimana diungkapkan pakar diatas, maka masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Seafood

Sebagai Kesiapan Praktek Makanan Oriental khususnya Cina yang selanjutnya dirumuskan sebagai judul skripsi:

Pendapat Peserta Didik Tentang ”Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan *Seafood* Sebagai Kesiapan Praktek Makanan Oriental

Identifikasi variabel-variabel dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai pendapat peserta didik tentang kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* pada praktek makanan Oriental. Lingkup Masalah yang diteliti dalam penelitian ini dapat dibatasi sebagai berikut:

1. Pendapat peserta didik tentang Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* sebagai kesiapan praktek makanan Oriental berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan dalam mengidentifikasi, memilih, menyiapkan, teknik pembuatan saus *seafood*, teknik penyimpanan *seafood*, sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktek pengolahan makanan Oriental khususnya Cina.
2. Pendapat peserta didik tentang Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* sebagai kesiapan praktek makanan Oriental berkaitan dengan kemampuan afektif meliputi sikap kerja peserta didik dalam proses persiapan, sanitasi *hygiene* pribadi, sanitasi alat, sanitasi area kerja, dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktek pengolahan makanan Oriental khususnya Cina.

3. Pendapat peserta didik tentang Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* sebagai kesiapan praktek makanan Oriental berkaitan dengan kemampuan psikomotorik meliputi keterampilan peserta didik dalam proses persiapan, pengolahan dan penyajian hidangan yang terbuat dari *seafood* pada pelaksanaan praktek pengolahan makanan Oriental khususnya hidangan *seafood* dari negara Asia Timur yaitu negara Cina.

Gambaran yang jelas dan untuk menghindari penafsiran yang salah terhadap istilah yang terdapat pada judul, maka penulis akan menjelaskan definisi operasional sebagai berikut :

1. Pendapat Peserta Didik Tentang "Kompetisi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan *Seafood*"

a. Pendapat

Pendapat menurut W. J. S. Poerwadaminta (1998 : 227) adalah tanggapan atau pandangan seseorang tentang suatu hal.

b. Peserta Didik

Peserta didik menurut Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional (2003:3) adalah anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan potensi diri.

c. Kompetensi

Kompetensi menurut Mc Ahsan (E. Mulyasa, 2002:45) adalah

"Kompetensi diartikan sebagai pengetahuan dan kemampuan yang dikuasai oleh seseorang yang menjadi bagian dari dirinya, sehingga ia dapat melakukan perilaku-perilaku kognitif, afektif, dan psikomotorik dengan sebaik-baiknya".

d. Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood*

Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* dalam kurikulum SMK kelompok Pariwisata adalah

“Kompetensi berupa teori dan praktikum yang mempelajari mengidentifikasi, memilih, menyimpan, menyiapkan saus untuk *seafood*, proses persiapan, proses pengolahan dan proses penyajian hidangan *seafood* berdasarkan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.

Pengertian pendapat peserta didik tentang Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* merujuk pada pendapat WJS Poerwadaminta, Mc Ahsan, dan Kurikulum SMK kelompok Pariwisata dalam penelitian ini adalah tanggapan atau pandangan peserta didik tentang pengetahuan, sikap, dan keterampilan dalam menyiapkan, mengolah, menata, dan menyimpan hidangan *seafood* ke dalam praktikum makanan Oriental.

2. Kesiapan Praktek Makanan Oriental.

a. Kesiapan menurut Slameto (1995: 15) adalah “keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon/jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi yang mencakup tiga aspek:

1. kondisi fisik, mental, dan emosional sebagai kesiapan internal
2. kebutuhan motif, dan tujuan sebagai kesiapan eksternal
3. keterampilan dan pengetahuan

- b. **Praktek** menurut Anton Moeliono di kutip oleh Kiswanto (1990:8) adalah “ Cara melaksanakan secara nyata apa yang disebut dalam teori”.
- c. **Makanan Oriental** menurut Silabus Perkuliahan, (2005) adalah "Makanan yang berasal dari kawasan Oriental yaitu negara yang terletak di bagian belahan Asia Timur diantaranya Asia Tenggara meliputi : Indonesia, Malaysia, Filipina, Thailand dan Singapura. Asia Timur meliputi : Cina, Jepang dan Korea. Asia Selatan meliputi : India, Pakistan dan Srilangka. Asia Barat meliputi : Arab Saudi, Irak, Iran dan Turki.

Pengertian Praktek Makanan Oriental mengacu pada pendapat Slameto, Anton Moeliono, dan silabus perkuliahan dalam penelitian ini yaitu cara peserta didik dalam mengolah suatu bahan makanan menjadi makanan yang berasal dari negara Asia Timur yaitu Cina.

Pengertian pendapat peserta didik tentang Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* pada praktek pengolahan makanan Oriental mengacu pada pendapat pakar di atas dalam penelitian ini yaitu bagaimana tanggapan peserta didik tentang kemampuan peserta didik melaksanakan pengetahuan, sikap, keterampilan dari teori Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan *Seafood* dalam mengolah bahan makanan yang berasal dari laut menjadi masakan yang berasal dari Negara Cina.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan penelitian yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai pendapat peserta didik tentang kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan *seafood* sebagai kesiapan praktek makanan Oriental.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini merupakan spesifikasi dari tujuan umum penelitian tersebut diatas maka tujuan khusus dari penelitian ini, berkaitan dengan memperoleh data mengenai Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* sebagai kesiapan praktek makanan Oriental, meliputi :

- a. Pendapat peserta didik tentang Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* pada praktek pengolahan makanan Oriental berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan dalam pengolongan *seafood*, pemahaman peserta didik tentang *seaffod* dalam praktek makanan Oriental, penerapan peserta didik dalam praktek makanan Oriental mullai dari *sanitasi hygiene* sampai pada penyajian hidangan Cina, analisis peserta didik terhadap peralatan pada praktek makanan Cina, dan evluasi peserta didik terhadap kriteria hasil hidangan *seafood* pada hidangan Cina pada pelaksanaan praktek pengolahan makanan Oriental khususnya Cina.

- b. Pendapat peserta didik tentang Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* pada praktek pengolahan makanan Oriental berkaitan dengan kemampuan afektif meliputi penerimaan, partisipasi, organisasi, penentuan sikap dan pembentukan pola hidup peserta didik dalam melaksanakan *hygiene* pribadi, pelaksanaan *sanitasi hygiene* ditempat kerja, menyiapkan peralatan, memilih *sanitasi hygiene* alat, dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktek pengolahan makanan Oriental khususnya Cina.
- c. Pendapat peserta didik tentang Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* pada praktek pengolahan makanan Oriental berkaitan dengan kemampuan psikomotorik meliputi persepsi, gerakan terbimbing, penyesuaian pola gerak, dan kreativitas peserta didik dalam proses pengolahan dan penyajian hidangan Cina yang terbuat dari *seafood* pada pelaksanaan praktek pengolahan makanan Oriental.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada:

1. Peserta diklat SMKN 3 Cimahi

Mengetahui kesiapan peserta diklat pada praktek makanan Oriental khususnya Cina.

2. Tenaga Pengajar SMKN 3 Cimahi

Memberikan informasi tentang sejauhmana kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* dapat diterapkan pada praktek pengolahan makanan Oriental khususnya Cina oleh peserta didik. Informasi tersebut dapat dijadikan masukan bagi pengembangan materi

pembelajaran Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* pada SMKN 3 Cimahi.

3. Peneliti

Dapat menambah pengetahuan, wawasan dan pengalaman meneliti mengenai kesiapan peserta diklat dalam melakukan praktek makanan Oriental. kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood*.

E. Asumsi Penelitian

Suharsimi Arikunto (1996:17), mengungkapkan tentang anggapan dasar (asumsi), yaitu “ Sesuatu yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang akan berfungsi sebagai hal-hal yang akan dipakai untuk tempat berpijak bagi peneliti di dalam melaksanakan penelitian”.

Asumsi dalam penelitian ini adalah :

1. Peserta didik program keahlian Restoran dapat menguasai Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* setelah melakukan kegiatan belajar Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood*. Anggapan dasar tersebut ditunjang oleh pendapat yang dikemukakan oleh Oemar Hamalik (1995 : 32) yaitu :

Tingkah laku manusia terdiri dari sejumlah aspek hasil belajar dan akan tampak pada setiap perubahan aspek-aspek tersebut, adapun aspek-aspek tersebut adalah : pengetahuan, pemahaman, kebiasaan, keterampilan, apresiasi, emosional, hubungan sosial, jasmani, budi pekerti, sikap dan lain-lain.

2. Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* merupakan salah satu faktor penunjang keberhasilan pada peserta didik dalam menerapkan praktek pengolahan makanan Oriental, berupa pengetahuan, keterampilan dan pengalaman dalam pelaksanaan praktek pengolahan makanan Oriental. Anggapan dasar ini ditunjang oleh pendapat Nana Sudjana (1995:31) “ Peserta didik dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuannya ke dalam praktek kehidupannya”.
3. Kesiapan peserta didik untuk melaksanakan praktek makanan Oriental tidak begitu saja muncul dalam diri seseorang peserta didik. Peserta didik dikatakan memiliki kesiapan untuk praktek apabila mereka memiliki kondisi fisik, mental, emosional yang tangguh. Asumsi ini ditunjang oleh pendapat Slameto (2003 : 113) yang berpendapat bahwa :
 - Kondisi siap individu mencakup 3 aspek, yaitu :
 - a. Kondisi fisik, mental dan sosial;
 - b. Kebutuhan-kebutuhan, motif dan tujuan;
 - c. Keterampilan, pengetahuan dan pengertian yang lain yang telah dipelajari.

F. Pertanyaan Penelitian

Pokok permasalahan penelitian ini adalah pengetahuan, sikap, dan keterampilan dari Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* yang dipelajari oleh peserta didik, apakah sudah benar-benar dikuasai, karena pada dasarnya pengetahuan, sikap, dan keterampilan dari Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* dapat diterapkan dalam

praktek pengolahan makanan Oriental, sehingga pertanyaan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pendapat peserta didik mengenai Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* pada praktek pengolahan makanan Cina berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan dalam pengolongan *seafood*, pemahaman peserta didik tentang *seaffod* dalam praktek makanan Oriental, penerapan peserta didik dalam praktek makanan oriental mullai dari *sanitasi hygiene* sampai pada penyajian hidangan Cina, analisis peserta didik terhadap peralatan pada praktek makanan Cina, dan evaluasi peserta didik terhadap kriteria hasil hidangan *seafood* pada hidangan Cina pada pelaksanaan praktek pengolahan makanan Oriental.
2. Bagaimana pendapat peserta didik mengenai Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* pada praktek pengolahan makanan Cina berkaitan dengan kemampuan afektif meliputi penerimaan, partisipasi, organisasi, penentuan sikap dan pembentukan pola hidup peserta didik dalam melaksanakan *hygiene* pribadi, pelaksanaan sanitasi *hygine* ditempat kerja, menyiapkan peralatan, memilih *sanitasi hygine* alat, dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktek pengolahan makanan Oriental khususnya Cina.
3. Bagaimana pendapat peserta didik mengenai Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* pada praktek pengolahan makanan Cina berkaitan dengan kemampuan psikomotorik

meliputi persepsi, gerakan terbimbing, penyesuaian pola gerak, dan kreativitas peserta didik dalam proses pengolahan dan penyajian hidangan Cina yang terbuat dari *seafood* pada pelaksanaan praktek pengolahan makanan Oriental khususnya Cina

G. Metode Penelitian

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

H. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini diadakan di SMK Negeri 3 Cimahi. yang bertempat di Jalan Sukarasa No. 136 Telp. 6628404 Cimahi. Alasan pemilihan lokasi tersebut karena data yang diambil penulis mengenai pendapat peserta didik SMK N 3 Cimahi tentang kompetensi menyiapkan mengolah dan menyiapkan *seafood* sebagai kesiapan praktek makanan Oriental. dan responden pernah PLP di SMK Negeri 3 Cimahi. Populasi yang diambil dalam penelitian ini adalah peserta diklat tingkat XII Program Keahlian Restoran SMK Negeri 3 Cimahi sebanyak 30 orang.