

# **BAB I PENDAHULUAN**

## **A. Latar Belakang Masalah**

Pendidikan merupakan salah satu unsur penting yang memiliki peran dalam membentuk dan mengembangkan pribadi bangsa yang berkualitas. Pendidikan diharapkan mampu memberikan sumbangan besar dalam meningkatkan sumber daya manusia sebagai tenaga pengisi pembangunan. Pendidikan nasional bertujuan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional BAB II Pasal 3, yaitu:

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.

Pendidikan nasional dilaksanakan melalui kegiatan belajar mengajar yang dilaksanakan melalui jalur pendidikan formal, nonformal, dan informal. Jenjang pendidikan formal dimulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah salah satu pendidikan formal pada jenjang pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu. Tujuan umum dan tujuan khusus SMK sesuai dengan yang tercantum dalam Kurikulum SMK Bidang keahlian Tata Boga (2004) adalah sebagai berikut:

Tujuan umum:

1. Meningkatkan keimanan dan ketakwaan peserta didik kepada Tuhan Yang Maha Esa;
2. Mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi warga negara yang berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, demokratis, dan bertanggung jawab;
3. Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki wawasan kebangsaan, memahami dan menghargai keanekaragaman budaya Indonesia;
4. Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki kepedulian terhadap lingkungan hidup, dengan secara aktif turut memelihara dan melestarikan lingkungan hidup, serta memanfaatkan sumber daya alam dengan efektif dan efisien.

Tujuan khusus:

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 dan gigih dalam berkompetisi, 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 yang sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

Rumusan tujuan SMK yang tercantum di dalam kurikulum menuntut lembaga pendidikan untuk menyiapkan peserta didik menjadi lulusan yang profesional, kompeten, dan mampu berkompetisi. Pencapaian tujuan SMK tersebut dilakukan dengan berbagai pembelajaran, baik teori maupun praktek sesuai dengan kebutuhan di lapangan. Pendidikan yang dilakukan secara sistematis akan menghasilkan peserta didik yang mempunyai kemampuan untuk terjun ke dunia kerja secara profesional.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Pariwisata Program Keahlian Patiseri adalah salah satu SMK yang menyiapkan peserta didik untuk terampil

dan mandiri dalam bidang Patiseri. Program Mata Diklat SMK Pariwisata tercakup dalam tiga kelompok yaitu program normatif, program adaptif, dan program produktif.

Program normatif adalah kelompok mata diklat yang berfungsi membentuk peserta didik menjadi pribadi utuh yang memiliki norma-norma kehidupan sebagai makhluk individu maupun makhluk sosial (anggota masyarakat), program ini berisi mata diklat yang lebih menitikberatkan pada norma, sikap, dan perilaku. Program adaptif adalah kelompok mata diklat yang berfungsi membentuk peserta didik sebagai individu yang memiliki dasar pengetahuan yang luas dan kuat untuk menyesuaikan diri atau beradaptasi dengan perubahan yang terjadi di lingkungan sosial, lingkungan kerja, serta mampu mengembangkan diri dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (iptek), program adaptif berisi mata diklat yang menitikberatkan pada pemberian kesempatan kepada peserta didik untuk memahami dan menguasai konsep dan prinsip dasar ilmu pengetahuan dan teknologi, sedangkan program produktif adalah kelompok mata diklat yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi kerja sesuai Standar Kompetensi Nasional Indonesia (SKNI).

Salah satu kompetensi pada program produktif yang harus dikuasai oleh peserta didik adalah *Prepare Bakery Product For Patisserie*. Ruang lingkup kompetensi *Prepare Bakery Product For Patisserie* sebagaimana tercantum dalam Kurikulum SMKK Pariwisata Bidang Keahlian Tata Boga Program Keahlian Patiseri (2004), meliputi:

1. Menyiapkan produk roti yang mencakup:
  - a. Penyiapan alat dan bahan.
  - b. Langkah-langkah pembuatan aneka roti.
  - c. Teknik penyajian aneka roti.
2. Menyimpan produk roti yang mencakup:
  - a. Teknik penyimpanan aneka roti.
  - b. Pengemasan aneka roti.

Peserta didik yang telah mengikuti pembelajaran *Prepare Bakery Product For Patisserie* diharapkan memiliki kesiapan melaksanakan praktek kerja industri di hotel, khususnya di bagian penyiapan dan pengolahan produk roti. Praktek kerja industri merupakan sarana praktikum peserta didik, dimana peserta didik dapat menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh di sekolah untuk diterapkan di industri. Praktek kerja industri dilaksanakan secara terpadu untuk lebih meningkatkan mutu lulusan dengan kemampuan yang dimiliki oleh dunia industri. Praktek kerja industri ialah pola penyelenggaraan diklat yang dikelola bersama-sama antara SMK dengan industri dan asosiasi profesi sebagai institusi pasangan mulai dari tahap perencanaan, pelaksanaan, hingga tahap evaluasi dan sertifikasi yang merupakan satu kesatuan program. Institusi pasangan yang bekerja sama dengan pihak SMK diantaranya adalah hotel. Hotel merupakan sarana praktek kerja industri untuk menerapkan hasil belajar di sekolah, karena di hotel terdapat bagian yang menangani pelayanan makanan dan minuman yang dikenal dengan *Departemen Food & Beverage (F&B)*.

Kesiapan peserta didik untuk melaksanakan praktek kerja industri di hotel pada prinsipnya timbul dalam diri peserta didik berkaitan dengan kematangan fisik dan kematangan psikologis. Kematangan peserta didik untuk memasuki dunia kerja didapat setelah melakukan proses belajar, kemudian dari proses belajar itu peserta didik dapat menunjukkan dorongan yang kuat

untuk memulai pekerjaan yang memusatkan perhatian pada pekerjaannya, hal ini sejalan dengan pendapat kesiapan menurut M. Ali (2002:15): “Kapasciti (kemampuan potensial) baik bersifat fisik maupun mental untuk melakukan sesuatu”.

Kesiapan yang harus dimiliki peserta didik dalam mengikuti praktek kerja industri di hotel adalah kesiapan pengetahuan, sikap dan keterampilan, dimana peserta didik dapat menerapkan ilmu yang telah diperoleh di sekolah. Perubahan sebagai hasil belajar ditunjukkan dalam bentuk seperti pengetahuannya, pemahamannya, sikapnya, tingkah lakunya, keterampilannya, kecakapannya dan kemampuannya, daya reaksinya, daya penerimaannya dan aspek lain yang ada pada individu.

Seorang peserta didik dikatakan siap melaksanakan praktek kerja industri apabila mereka memiliki kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor. Anggapan ini diperkuat oleh M. Surya (1985:73) bahwa: “Kesiapan adalah suatu kondisi yang didasari oleh kecakapan tertentu seperti pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan untuk melakukan suatu pekerjaan”.

Kesiapan peserta didik dalam melaksanakan praktek kerja industri di hotel, khususnya di bagian penyiapan dan pengolahan produk roti timbul apabila hasil belajar yang memuaskan dapat dicapai peserta didik setelah mengikuti pembelajaran *Prepare Bakery Product For Patisserie*. Hasil belajar yang memuaskan dapat dicapai apabila peserta didik mengikuti proses belajar mengajar dengan tekun dan sungguh-sungguh, yang mengakibatkan perubahan yang positif dalam diri peserta didik berupa pengetahuan (kognitif), sikap (afektif), dan keterampilan (psikomotor) yang diperoleh dari

pengalaman dan interaksi dengan lingkungannya, seperti yang dikemukakan oleh Nasution (1997:75): "Hasil belajar adalah perubahan tingkah laku yang mencakup ilmu pengetahuan, keterampilan dan sikap setelah melalui proses tertentu sebagai hasil pengalaman individu dalam interaksi dengan lingkungannya".

Latar belakang yang telah dipaparkan di atas, penulis sebagai mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI, tertarik untuk meneliti bagaimana pendapat peserta didik tentang hasil belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* sebagai kesiapan praktek kerja industri di hotel. Penelitian terbatas pada peserta didik SMKN 9 Bandung Program Keahlian Patiseri Tahun Ajaran 2006-2007.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah, maka masalah dalam penelitian ini penulis batasi pada pendapat peserta didik tentang hasil belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* sebagai kesiapan praktek kerja industri di hotel, meliputi:

1. Pendapat peserta didik tentang hasil belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* dalam kemampuan kognitif sebagai kesiapan praktek kerja industri di hotel.
2. Pendapat peserta didik tentang hasil belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* dalam kemampuan afektif sebagai kesiapan praktek kerja industri di hotel.
3. Pendapat peserta didik tentang hasil belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* dalam kemampuan psikomotor sebagai kesiapan praktek kerja industri di hotel.

Atas dasar pembatasan masalah yang telah dikemukakan, maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu pendapat peserta didik tentang hasil belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* sebagai kesiapan praktek kerja industri di hotel. Definisi operasional diperlukan untuk menghindari salah penafsiran pembaca dari masalah yang akan penulis teliti, maka penulis akan menjelaskan istilah-istilah yang digunakan dalam judul penelitian “Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industri di Hotel”.

## **1. Pendapat Peserta Didik**

### **a. Pendapat**

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

### **b. Peserta Didik**

Peserta didik adalah orang-orang yang mengikuti program kegiatan latihan dimana mereka terlibat dalam proses belajar mengajar” (Gatot Harikin, 2001:16) dalam Darmini (2006:7).

Pendapat peserta didik yang dimaksud dalam penelitian ini adalah: tanggapan atau pandangan orang yang telah mengikuti proses belajar mengajar Kompetensi *Prepare Bakery Product For Patisserie*.

## **2. Hasil Belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie***

### **a. Hasil belajar**

M. Surya (1997:75) berpendapat bahwa hasil belajar adalah: “Perubahan tingkah laku yang menyangkut ilmu pengetahuan, sikap dan keterampilan setelah melalui proses tertentu sebagai hasil pendalaman individu dalam interaksi dengan lingkungannya”.

### **b. *Prepare Bakery Product For Patisserie***

*Prepare Bakery Product For Patisserie* menurut Kurikulum SMKK Pariwisata Bidang Tata Boga Program Keahlian Patiseri (2004) adalah kompetensi berupa teori dan praktikum di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang mempelajari tentang penyiapan, pengolahan, dan penyajian produk roti dengan dilandasi oleh pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*), dan sikap (*attitude*).

Hasil belajar yang dimaksud dalam penelitian ini mengacu pada pengertian hasil belajar menurut M. Surya dan pengertian *Prepare Bakery Product For Patisserie* menurut Kurikulum SMKK Pariwisata Bidang Tata Boga Program Keahlian Patiseri (2004) yaitu perubahan tingkah laku yang menyangkut ilmu pengetahuan, sikap dan keterampilan setelah melalui proses belajar mengajar kompetensi berupa teori dan praktikum di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) tentang penyiapan, pengolahan, dan penyajian produk roti.

### **3. Kesiapan Praktek Kerja Industri Di Hotel**

#### **a. Kesiapan**

Kesiapan adalah "kesediaan seseorang untuk berbuat sesuatu" (Wasty Soemanto, 1990:180).

#### **b. Praktek Kerja Industri (praktek kerja industri)**

Praktek kerja industri adalah cara belajar yang mengajar peserta didik ke suatu tempat di luar sekolah yang bertujuan tidak hanya sekedar mengadakan observasi atau peninjauan, tetapi langsung terjun aktif atau berpartisipasi ke lapangan kerja agar siswa dapat menghayati sendiri di dalam pekerjaannya. (Rostiyah NK, 1991:88)

### c. Hotel

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan dan minum serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial serta memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan di dalam keputusan pemerintah. (Sugiarto E. dan Sulastriningrum, 2001:9)

Pengertian kesiapan praktek kerja industri di hotel pada penelitian ini mengacu pada pengertian di atas, yaitu kesediaan peserta didik untuk belajar di luar sekolah, yaitu di suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan dan minum serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial serta memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan di dalam keputusan pemerintah dengan tujuan siswa terjun aktif atau berpartisipasi ke lapangan kerja agar siswa dapat menghayati sendiri di dalam pekerjaannya.

## C. Tujuan Penelitian

### 1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui informasi mengenai pendapat peserta didik tentang hasil belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* sebagai kesiapan praktek kerja industri di hotel.

### 2. Tujuan Khusus

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

- a. Pendapat peserta didik tentang hasil belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* dalam kemampuan kognitif sebagai kesiapan praktek kerja industri di hotel.
- b. Pendapat peserta didik tentang hasil belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* dalam kemampuan afektif sebagai kesiapan praktek kerja industri di hotel.
- c. Pendapat peserta didik tentang hasil belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* dalam kemampuan psikomotor sebagai kesiapan praktek kerja industri di hotel.

#### **D. Asumsi**

Anggapan dasar dalam suatu penelitian memegang peranan penting, karena anggapan dasar merupakan suatu dasar untuk melakukan penelitian. Suharsimi Arikunto (1996:96) mengemukakan bahwa: “Anggapan dasar adalah suatu yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang akan berfungsi sebagai hal-hal yang dipakai untuk berpijak bagi peneliti di dalam melaksanakan penelitiannya”. Pelaksanaan penelitian ini, penulis bertitik tolak pada anggapan dasar sebagai berikut:

1. Hasil belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* yaitu perubahan tingkah laku dalam bentuk penyiapan, pengolahan, dan penyajian produk roti mencakup pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang tampak setelah mengalami proses pembelajaran *Prepare Bakery Product For Patisserie* sesuai dengan yang dikemukakan M. Surya (1979:75) bahwa: “Hasil belajar adalah perubahan tingkah laku yang menyangkut ilmu pengetahuan, keterampilan dan sikap setelah melalui proses belajar tertentu sebagai pengalaman individu dan lingkungannya”.

2. Pengetahuan, sikap, dan keterampilan peserta didik tentang *Prepare Bakery Product For Patisserie* di sekolah merupakan dasar sebagai kesiapan praktek kerja industri di hotel. Anggapan dasar ini sesuai dengan persiapan peserta didik dalam pengelolaan KBM dalam Pendidikan Sistem Ganda (PSG) (1999:3), yaitu:

Sebelum melaksanakan praktek kerja di institusi pasangan setiap siswa hendaknya mempunyai pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang memadai, sehingga disamping mereka dapat memperoleh pengalaman nyata/keterampilan, juga mampu memberikan kontribusi pada institusi pasangan.

#### **E. Pertanyaan Penelitian**

1. Bagaimana pendapat peserta didik tentang hasil belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* dalam kemampuan kognitif sebagai kesiapan praktek kerja industri di hotel?
2. Bagaimana pendapat peserta didik tentang hasil belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* dalam kemampuan afektif sebagai kesiapan praktek kerja industri di hotel?
3. Bagaimana pendapat peserta didik tentang hasil belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* dalam kemampuan psikomotor sebagai kesiapan praktek kerja industri di hotel?

#### **F. Metode Penelitian**

Metode yang penulis pergunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Metode deskriptif bertujuan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang aktual. Metode yang digunakan sesuai dengan pendapat yang dikemukakan oleh S. Faisal dan M. Wasesa (1992:119), bahwa:

Studi deskriptif berusaha mendeskripsikan apa yang ada. Studi deskriptif mengenai kondisi atau hubungan yang ada, pendapat yang sedang tumbuh, proses yang sedang berlangsung, akibat atau efek yang terjadi atau kecenderungan yang tengah berkembang. Studi deskriptif terutama berkenaan dengan masa kini meskipun tidak jarang juga memperhitungkan peristiwa masa lampau dan pengaruhnya terhadap kondisi masa kini.

Teknik pengumpulan data adalah prosedur yang sistematis dan standar untuk memperoleh data yang diperlukan. Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan adalah dengan membuat sejumlah pertanyaan-pertanyaan untuk mendapatkan data atau informasi dari responden yang dapat dipertanggungjawabkan yang dinamakan Angket. Angket ditujukan kepada peserta didik SMKN 9 Bandung Kelompok Pariwisata yang telah mengikuti pembelajaran *Prepare Bakery Product For Patisserie*, untuk memperoleh data aktual mengenai pendapat peserta didik tentang hasil belajar berupa kemampuan kognitif, kemampuan afektif, dan kemampuan psikomotor dalam penyiapan, pembuatan, dan penyajian produk roti sebagai kesiapan praktek kerja industri di hotel.

#### **G. Lokasi dan Sampel Penelitian**

Lokasi penelitian ini bertempat di SMKN 9 Bandung Kelompok Pariwisata yang beralamat di Jl. Soekarno Hatta Km.10 Bandung. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh peserta didik SMKN 9 Bandung kelas 2 Program Keahlian Patiseri yang berjumlah 35 orang.

Penelitian ini menggunakan sampel total yaitu sampel yang jumlahnya sama dengan jumlah populasi. Hal ini sesuai dengan pendapat Winarno Surakhmad (1985:100) yaitu: “Sampel yang jumlahnya sama dengan jumlah

populasi disebut sampel total”. SMKN 9 Bandung dipilih sebagai lokasi penelitian atas dasar pertimbangan sesuai dengan permasalahan penulis, yaitu dalam bidang boga dan di SMKN 9 Bandung belum ada yang melakukan penelitian mengenai pendapat peserta didik tentang hasil belajar *Prepare Bakery Product For Patisserie* sebagai kesiapan praktek kerja industri di hotel.

