

BAB I PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Indonesia sebagai bangsa dan negara yang sedang berkembang dan membangun yang membutuhkan prioritas utama pada bidang pendidikan, karena berhasilnya pembangunan suatu bangsa atau negara tidak terlepas dari sumber daya manusia (SDM) di dalam bangsa itu sendiri yang menjadi subjek pembangunan. Pernyataan ini diperkuat oleh Undang-undang Dasar 1945 amandemen ke-4, yang terdapat pada pasal 31 ayat 1 dan 3 yaitu :

1. Setiap warga negara berhak mendapat pendidikan.
2. Pemerintah mengusahakan dan menyelenggarakan satu sistem pendidikan nasional yang meningkatkan keimanan dan ketakwaan serta akhlak yang mulia dalam rangka mencerdaskan kehidupan yang diatur dengan undang-undang.

Pendidikan bangsa merupakan salah satu usaha untuk melahirkan manusia-manusia pembangunan yang inovatif, kreatif, dan memiliki keinginan untuk maju, sebagaimana yang tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional pada pasal 3, yaitu :

Pendidikan nasional berfungsi 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, kreatif, mandiri, dan menjadi warga Negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Makna dari kutipan diatas, bahwa pendidikan nasional mempunyai fungsi untuk menciptakan manusia yang mandiri, kreatif, beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia dan menjadi manusia yang bertanggung

jawab. Pelaksanaan program pembangunan bangsa melalui penyelenggaraan Sistem Pendidikan Nasional (SISDIKNAS) menurut Undang-undang No. 20 Tahun 2003 pasal 13 dilaksanakan melalui tiga jalur pendidikan yaitu jalur pendidikan formal, jalur pendidikan nonformal dan jalur pendidikan informal. Pendidikan formal merupakan pendidikan yang diselenggarakan di lembaga yang disebut sekolah. Kegiatan belajar mengajar di sekolah diselenggarakan secara berjenjang dan berkesinambungan mulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah, sampai pendidikan tinggi. Pendidikan menengah terdiri dari pendidikan menengah umum dan pendidikan menengah kejuruan (SMK).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga kependidikan yang berada pada jenjang pendidikan menengah, yang mempunyai tujuan mendidik dan mempersiapkan peserta diklat untuk menjadi tenaga menengah yang terampil (*middle skill*) dan professional di bidangnya masing-masing, seperti yang tercantum dalam SK Dikmenjur No. 0490/U/1992 yaitu SMK sebagai sayap pendidikan menengah dalam sistem pendidikan nasional memiliki tujuan khusus, sebagai berikut :

1. Menyiapkan peserta diklat 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 dengan program keahlian yang dipilihnya.
 2. Menyiapkan peserta diklat mampu memiliki karir, ulet, dan gigih dalam berkompetensi, beradaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap professional dalam bidang keahlian yang diminatinya.
 3. Membekali peserta diklat dengan ilmu pengetahuan teknologi dan seni, agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari baik secara mandiri maupun jenjang pendidikan yang lebih tinggi.
 4. Membekali peserta diklat dengan kompetensi-kompetensi sesuai dengan program keahlian yang dipilih.
- (Kurikulum SMK, 2004:7)

Sekolah Menengah Kejuruan yang diupayakan pemerintah untuk mempersiapkan tenaga kerja yang berkualitas dalam bidang kepariwisataan adalah SMK Pariwisata. Salah satu Sekolah Menengah Kejuruan di Bandung, yaitu SMK Negeri 9 Bandung, yang memfokuskan diri dalam mencetak lulusan yang ahli dalam bidang pariwisata, salah satunya yaitu bidang tata boga serta memenuhi kebutuhan tenaga profesional di bidang perhotelan, restoran, *bakery*, salon, dan industri pakaian.

Salah satu kompetensi yang perlu dikuasai untuk memenuhi kebutuhan dunia kerja atau industri khususnya dibidang *bakery* yaitu penguasaan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri. Ruang lingkup kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri yang tercantum dalam kurikulum SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Patiseri (2006:37), meliputi sub kompetensi menyiapkan, menghias dan menyajikan produk patiseri dan sub kompetensi menentukan porsi dan menyimpan produk patiseri.

Penguasaan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri termasuk kompetensi keilmuan dan keterampilan yang terdiri dari teori dan praktik dengan waktu pembelajaran 300 jam. Kompetensi tersebut dilaksanakan selama 2 semester pada semester ke-1 dan 2 atau dilaksanakan pada kelas X (sepuluh). Tujuan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri yang tercantum dalam kurikulum yaitu diharapkan setelah belajar kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri, peserta diklat mampu menguasai pengetahuan dan keterampilan tentang aneka produk patiseri sesuai dengan standar *bakery* atau

usaha makanan lainnya, seperti : *Pastry Shop*, Restoran, Hotel, *Coffee Shop*, Cafeteria, Snack Bar.

Pembelajaran untuk penguasaan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri yang sifatnya teori yaitu menjelaskan :

1. Pengertian produk patiseri
2. Klasifikasi produk patiseri
3. Jenis-jenis produk patiseri yaitu *Choux Paste*, *Puff Pastry*, *Short and Sweet Paste*
4. Karakteristik dan fungsi bahan/alat yang digunakan dalam pembuatan aneka produk patiseri.
5. Teknik pembuatan adonan sesuai dengan klasifikasi produk patiseri.
6. Kriteria adonan
7. Teknik pengolahan kue sesuai dengan jenis kue
8. Teknik penyajian

Penguasaan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri yang sifatnya praktik yaitu membuat *Choux Paste*, *Puff Pastry*, dan *Short and Sweet Paste*. Proses pembelajarannya yaitu pada 3 minggu pertama baik itu pada semester ke-1 atau ke-2 dilakukan dengan pemberian materi dan selanjutnya melaksanakan praktik dan pada akhir semester dilakukan uji level. Pada waktu praktik, guru menjelaskan secara singkat mengenai produk patiseri yang akan dibuat yaitu mengenai cara membuat, teknik yang digunakan, dan hal-hal yang harus diperhatikan dalam pembuatan produk patiseri yang akan dibuat.

Penguasaan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri diharapkan dapat memberikan kontribusi atau sumbangan terhadap kesiapan kerja peserta diklat di *bakery* dan apabila peserta diklat memiliki dorongan serta minat untuk belajar dalam mengembangkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan. Penguasaan kompetensi tersebut meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.

Bakery merupakan salah satu usaha yang bergerak dalam bidang kue-kue, dan roti dengan menggunakan *factory system* atau spesifikasi kerja. Bakery yang dimaksudkan disini yaitu semua *bakery* baik itu *bakery* yang berada di hotel dan restoran ataupun *bakery* yang berdiri sendiri karena secara keseluruhan usaha *bakery* mempunyai spesifikasi kerja.

Usaha *bakery* di bagi menjadi 2 bagian yaitu bagian produksi dan bagian penjualan. Pada bagian produksi dibagi menjadi beberapa bagian yaitu bagian roti, aneka kue kering, cake dan dekorasi cake, dan bagian *pastry*. Pada bagian *pastry* yaitu dikhususkan membuat aneka produk *patiseri*, seperti *puff pastry*, *strudel*, *pie* dan *Choux Paste* (sus). Peserta diklat yang lulus dari SMK yang bekerja di *bakery*, yaitu bekerja di bagian produksi sebagai tenaga kerja menengah atau sebagai *cook helper* bagian *pastry*.

Kesiapan pada dasarnya timbul dari diri seseorang dan berhubungan dengan kematangan fisik dan kematangan psikologis. Kesiapan peserta diklat untuk memasuki dunia kerja diperoleh setelah melakukan proses belajar, kemudian dari proses belajar itu menjadi sebuah motivasi yang kuat untuk memulai pekerjaan dan memusatkan perhatian pada pekerjaannya. Ungkapan tersebut sejalan dengan pendapat Rochman Natawidjaja dan H.A.Moein Moesa (1992:77) :

Prinsip kesiapan (*Law of Readiness*) menyatakan bahwa melalui proses belajar, individu akan memperoleh kesiapan. Kesiapan timbul disebabkan oleh dua faktor : kematangan fisik dan kematangan psikologis, kematangan fisik menyangkut kemampuan mengkoordinasikan anggota tubuhnya, kematangan psikologis menyangkut kemampuan individu untuk memahami situasi belajar sehingga ia mampu mengabaikan segala hal yang tidak ada kaitannya dengan kegiatan yang dihadapinya, dan memusatkan perhatian pada objek yang dilakukannya.

Kesiapan seseorang untuk kerja di *bakery* harus memiliki kesiapan pengetahuan, sikap, dan keterampilan untuk dapat melaksanakan tugasnya secara profesional. Sikap profesionalisme untuk bekerja di suatu tempat khususnya *bakery* mempunyai ciri-ciri yaitu harus berbudi luhur, terampil, mandiri dan tangguh, memiliki rasa kesetiakawanan, bekerja keras, produktif, kreatif, mempunyai disiplin kerja dan berorientasi ke depan. Pendapat tersebut sesuai dengan yang dikemukakan oleh Oemar Hamalik (1990:12) yaitu profesionalisme tenaga kerja mempunyai ciri-ciri, yaitu “Berbudi luhur, terampil, mandiri dan tangguh, memiliki kesetiakawanan, bekerja keras, produktif, berdisiplin dan berorientasi ke masa depan untuk menciptakan kehidupan yang lebih baik”.

Kesiapan kerja peserta diklat di *bakery* yang penulis amati pada waktu melaksanakan Program Latihan Profesi yaitu bahwa terdapat kesiapan yang besar dari peserta diklat untuk menghadapi dunia kerja di *bakery* walaupun jika dilihat dari aspek sikap, kemauan, kondisi emosional dan mental peserta diklat, mereka belum menunjukkan kesiapan kerja di *bakery*. Hal yang demikian disebabkan karena peserta diklat masih memiliki sikap kekanak-kanakan. Kesiapan kerja peserta diklat di *bakery* muncul, penulis amati dalam membuat dan menghasilkan aneka produk patiseri hampir sebagian besar peserta diklat menghasilkan produk yang baik, selain itu juga pada waktu melaksanakan pembelajaran guru mata diklat sering menggambarkan dunia kerja khususnya *bakery*.

Kondisi demikian mendorong penulis untuk meneliti lebih jauh mengenai seberapa besar “kontribusi penguasaan kompetensi menyiapkan dan mengolah

produk patiseri terhadap kesiapan kerja di *bakery* pada peserta diklat program keahlian patiseri tahun pelajaran 2006/2007 di SMK N 9 Bandung”.

B. RUMUSAN MASALAH

1. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah sangat diperlukan untuk memudahkan atau menyederhanakan masalah yang akan dibahas, seperti yang dikemukakan oleh Winarno Surakhmad (2003 : 13), yaitu :

Pembatasan masalah diperlukan untuk memudahkan atau menyederhanakan masalah, untuk menetapkan daerah, suatu yang akan diperlukan untuk memecahkan masalah yang dibatasi oleh keadaan waktu, tenaga, kecakapan masalah juga untuk menghindari terlalu luasnya masalah yang akan dibahas.

Penguasaan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri memadukan antara teori dan praktikum. Ruang lingkup materi teori kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri yaitu tentang aneka produk patiseri, sedangkan untuk materi praktikum yaitu pembuatan aneka produk patiseri yang meliputi pembuatan *Choux Paste*, *Puff Pastry*, *Short and Sweet Paste*, dan adonan *strudel*.

Peserta diklat dibekali pengetahuan dan keterampilan dalam upaya mempersiapkan menjadi tenaga kerja pada industri bidang patiseri, diantaranya usaha *bakery*.

Lingkup masalah yang akan diteliti dalam penelitian ini dibatasi pada :

- a. Penguasaan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri meliputi kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor. Kemampuan kognitif berkaitan dengan pengetahuan tentang pengertian dan klasifikasi produk patiseri yaitu :

Choux Paste, Sugar Dough/Pie Dough, Puff Pastry Dough, Jenis-jenis produk Patiseri, karakteristik dan fungsi bahan/alat, teknik pembuatan adonan, kriteria adonan, teknik pengolahan, kriteria berbagai produk patiseri, teknik penyajian, teknik penyimpanan produk patiseri. Kemampuan afektif yang meliputi motivasi, inisiatif, kreatif dan disiplin dalam menyiapkan dan pengolahan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri termasuk sanitasi *hygiene*, sedangkan aspek psikomotor berkaitan dengan keterampilan dalam membuat aneka produk patiseri, dan menyajikan produk patiseri.

- b. Kesiapan kerja peserta diklat di *bakery* yaitu meliputi kondisi fisik, mental dan emosional sebagai kesiapan internal, kebutuhan motif, dan tujuan sebagai kesiapan eksternal, keterampilan dan pengetahuan dalam kesiapan kerja.
- c. Terdapatnya kontribusi antara penguasaan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri dan kesiapan kerja peserta diklat di *bakery*.
- d. Besarnya kontribusi penguasaan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri terhadap kesiapan kerja di *Bakery*.

2. Perumusan Masalah

Penulis perlu untuk merumuskan masalah dalam penelitian ini supaya penelitiannya lebih terarah. Suharsimi Arikunto (2002:29), berpendapat bahwa :”Perumusan masalah merupakan langkah suatu problematika penelitian dan bagian pokok dari kegiatan penelitian”. Perumusan masalah menunjukkan masalah utama dalam penelitian ini, yaitu seberapa besar kontribusi penguasaan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri terhadap

kesiapan kerja di *bakery*? selanjutnya dari rumusan tersebut dijadikan sebagai judul dalam skripsi yaitu :

KONTRIBUSI PENGUASAAN KOMPETENSI "MENYIAPKAN DAN MENGOLAH PRODUK PATISERI" TERHADAP KESIAPAN KERJA DI BAKERY PADA PESERTA DIKLAT PROGRAM KEAHLIAN PATISERI (Penelitian Terbatas Pada Peserta Diklat program keahlian Patiseri Tahun Pelajaran 2006/2007 di SMK N 9 Bandung).

3. Definisi Operasional

Definisi operasional sangat diperlukan untuk menghindari terjadinya kesalahpahaman antara pembaca dengan penulis tentang berbagai pengertian yang ada dalam penelitian ini, khususnya pengertian yang terdapat dalam judul penelitian.

Penulis akan mengemukakan definisi operasional sebagai berikut :

a. **Kontribusi Penguasaan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Produk Patiseri**

1). **Kontribusi**

Pengertian Kontribusi dalam Bahasa Inggris merupakan terjemahan dari kata "*contribution*" yang berarti sumbangan (John M. Echols, 1997:145). Pendapat tersebut dijadikan acuan. Pengertian kontribusi dalam penelitian ini adalah sumbangan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri terhadap kesiapan kerja di *bakery*.

2). Penguasaan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Produk Patiseri

Pengertian Penguasaan menurut J. S. Badudu (1996:726) berpendapat bahwa penguasaan ialah pemahaman serta keterampilan terhadap suatu ilmu.

Kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri menurut kurikulum SMK tahun 2006 program keahlian patiseri (2006:37) adalah pengetahuan, keterampilan dan kemampuan dalam menyiapkan dan mengolah produk patiseri yang dipelajari di SMK.

Jadi pengertian penguasaan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri adalah kemampuan yang diperoleh baik itu pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skills*) dan sikap kerja (*attitude*), dalam menyiapkan dan mengolah produk patiseri.

Pengertian kontribusi penguasaan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri dalam penelitian ini mengacu pada pengertian kontribusi, penguasaan, kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri diatas menurut M. Echols John, J. S. Badudu, dan kurikulum SMK, sehingga pengertian kontribusi penguasaan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri yang dimaksud adalah sumbangan terhadap pemahaman serta keterampilan yang diperoleh peserta diklat dalam menyiapkan dan mengolah produk patiseri dengan dilandasi oleh pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skills*) dan sikap kerja (*attitude*).

b. Kesiapan Kerja di *Bakery*

1). Kesiapan

Pengertian Kesiapan, menurut Slameto (2003:113), “kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon/jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi yang mencakup tiga aspek : kondisi fisik, mental, dan emosional sebagai kesiapan internal, kebutuhan motif, dan tujuan sebagai kesiapan eksternal, keterampilan dan pengetahuan”.

2). Kerja

Pengertian kerja menurut Ensiklopedia Indonesia (1993:1756) adalah “pengerahan tenaga (baik pekerjaan jasmani maupun rohani) yang dilakukan untuk menyelenggarakan proses produksi”.

3). *Bakery*

Bakery menurut *Poxet oxford dictionary* (1996) menjelaskan pengertian *Bakery* yaitu “*place where bread and cakes are made or sold.*” artinya tempat untuk membuat atau menjual roti, dan kue.

Pengertian Kesiapan Kerja di *Bakery* dalam penelitian ini mengacu pada pengertian kesiapan, kerja, *bakery*, menurut Slameto, Ensiklopedia Indonesia, dan *Poxet oxford dictionary*, sehingga pengertian Kesiapan Kerja di *Bakery* yang dimaksud adalah keseluruhan kondisi yang siap untuk melakukan sesuatu pekerjaan di tempat kerja yaitu *bakery* yang merupakan tempat untuk membuat atau menjual roti, dan kue.

C. TUJUAN PENELITIAN

Tujuan penelitian yang ingin di capai dalam penelitian ini, yaitu :

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah mengetahui berapa besar kontribusi penguasaan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri terhadap kesiapan kerja di *Bakery* pada peserta diklat program keahlian Patiseri tahun pelajaran 2006/2007 di SMK N 9 Bandung.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mendapatkan data yang akurat mengenai :

- a. Penguasaan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri peserta diklat tahun pelajaran 2006/2007 SMK N 9 Bandung, dilihat dari tiga kemampuan yaitu : kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.
- b. Kesiapan kerja peserta diklat di *bakery* yaitu meliputi kondisi fisik, mental dan emosional sebagai kesiapan internal, kebutuhan motif, dan tujuan sebagai kesiapan eksternal, keterampilan dan pengetahuan dalam kesiapan kerja.
- c. Terdapatnya kontribusi antara penguasaan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri dan kesiapan kerja peserta diklat di *bakery*.
- d. Besarnya kontribusi penguasaan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri terhadap kesiapan kerja di *Bakery*.

D. ASUMSI

Asumsi atau anggapan dasar merupakan pendapat yang dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya berdasarkan pendapat para ahli atau suatu yang telah menjadi kebenaran umum. Asumsi merupakan titik tolak pemikiran yang kebenarannya dapat diterima oleh peneliti, sehingga dengan asumsi atau anggapan dasar dalam penelitian ini, peneliti akan dengan mudah membuat suatu hipotesis.

Asumsi dalam penelitian ini ditopang oleh pendapat Winarno Surakhmad (2002:58), mengemukakan bahwa “Asumsi, merupakan kebenaran yang tidak diragukan lagi atau tidak perlu diuji lagi”.

Mengacu pada pendapat di atas, maka yang menjadi anggapan dasar dalam penelitian ini adalah :

- a. Penguasaan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri pada peserta diklat program keahlian patiseri mencakup 3 aspek yaitu aspek kognitif (pengetahuan), afektif (sikap) dan psikomotor (keterampilan) yang ditandai dengan perubahan sikap dan tingkah laku peserta diklat. Asumsi ini mengacu pada pendapat Dimiyati dan Mudjiono (2002:26), yaitu “Tingkat kemampuan atau penguasaan yang dapat dikuasai oleh peserta didik mencakup 3 aspek yaitu aspek kognitif, afektif dan psikomotor”.
- b. Peserta diklat program keahlian Patiseri setelah mempelajari kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri mengalami banyak perubahan pola pikir dan bertindak secara konsisten dan terus menerus yang memungkinkan peserta diklat menjadi kompeten dalam arti memperoleh pengetahuan dan

pemahaman, keterampilan, dan nilai dasar untuk melakukan sesuatu. Anggapan dasar ini ditopang oleh pendapat Puskur Balitbang, Depdiknas (Masnur Muslich, 2007:16) bahwa "Kompetensi merupakan pengetahuan, keterampilan, dan nilai dasar yang direfleksikan dalam kebiasaan berfikir dan bertindak".

- c. Kesiapan kerja peserta diklat di *Bakery* merupakan tolak ukur bahwa adanya kontribusi penguasaan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri. Asumsi ini mengacu pada pendapat Soemanto (1993:185) bahwa "Keberhasilan seseorang dalam melakukan pekerjaan sangat ditentukan oleh sejauh mana kesiapan yang dimilikinya dalam mewujudkan keinginannya".
- d. Penguasaan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri terhadap kesiapan kerja di *Bakery*. Faktor penguasaan kompetensi yang diperoleh peserta diklat dapat berpengaruh terhadap kesiapan peserta diklat untuk dapat bekerja dibidang yang telah dikuasainya. Pekerjaan apapun dapat teratasi dan dapat dikerjakan dengan hasil yang maksimal apabila peserta diklat memiliki kesiapan yang matang. Kesiapan tersebut meliputi kondisi fisik, mental dan emosional sebagai kesiapan internal, kebutuhan, motif, dan tujuan sebagai kesiapan eksternal, keterampilan dan pengetahuan. Asumsi ini mengacu pada pendapat Slameto (2003:113) bahwa :

Keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respons/jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi. Kondisi tersebut mencakup 3 aspek, yaitu :

- a).Kondisi fisik, mental dan emosional
- b).Kebutuhan-kebutuhan, motif dan tujuan
- c).Keterampilan, pengetahuan dan pengertian lain yang telah dipelajarinya.

E. HIPOTESIS

Hipotesis dipandang sebagai jawaban sementara, Suharsimi Arikunto (2002 : 64) mengemukakan sebagai berikut “Hipotesis dipandang sebagai suatu jawaban yang bersifat sementara, terhadap permasalahan penelitian, sampai terbukti melalui data yang terkumpul”.

Pendapat ini menjadi acuan bagi penulis untuk menetapkan hipotesis dalam penelitian ini, bahwa kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri memberikan kontribusi yang signifikan terhadap kesiapan kerja di *Bakery*.

Hipotesis yang penulis kemukakan dalam penelitian ini berdasarkan pengertian yang telah dikemukakan dan berpegangan pada rumusan masalah yang diajukan adalah : “Penguasaan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri sebagai variabel (X) berkontribusi positif dan bermakna terhadap kesiapan kerja di *Bakery* sebagai variabel (Y)”.

F. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif yang memiliki tujuan melukiskan dan menafsirkan keadaan yang ada sekarang. Menurut Nana Sudjana (2001:64) pengertian metode deskriptif analitik adalah : “Penelitian yang berusaha mendeskriptifkan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi saat sekarang”.

G. LOKASI DAN SAMPEL PENELITIAN

Penulis melakukan penelitian di SMK Negeri 9 Bandung Kelompok Pariwisata yang beralamat di Jalan Soekarno Hatta KM 10 Bandung. Dipilih lokasi tersebut sebagai lokasi penelitian didasarkan pada pertimbangan bahwa:

1. Berdasarkan pengamatan selama Program Latihan Profesi (PLP), permasalahan yang teliti terdapat pada peserta diklat SMK program keahlian patiseri yang telah mengikuti kompetensi “menyiapkan dan mengolah produk patiseri”.
2. SMK 9 merupakan salah satu SMK yang terdapat program keahlian patiseri.
3. Populasi penelitian berjumlah 34 orang. Penentuan jumlah sampel dalam penelitian ini menggunakan sampel total yaitu seluruh populasi dijadikan sampel.