

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan memegang peranan penting dalam mempersiapkan dan meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM), yang diperlukan untuk menunjang keberhasilan pendidikan nasional. Pendidikan nasional merupakan sarana yang efektif untuk memajukan bangsa, sebagaimana yang tercantum pada Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional RI No 20 Bab II pasal 3 (2003:7), 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 berwatak kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Pernyataan di atas menunjukkan bahwa kualitas sumber daya manusia ditentukan oleh tingkat pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dari pendidikan. Pengembangan sistem pendidikan di Indonesia saat ini dapat diamati dari adanya peningkatan dalam penyelenggaraan pendidikan, baik pendidikan sekolah maupun pendidikan luar sekolah. Pemerintah Indonesia telah menetapkan bahwa sistem pendidikan nasional dilakukan melalui dua jalur yaitu jalur pendidikan sekolah dan jalur pendidikan luar sekolah. Pendidikan luar sekolah diselenggarakan melalui kegiatan belajar mengajar tidak berjenjang dan berkesinambungan, sedangkan jalur pendidikan sekolah diselenggarakan melalui kegiatan belajar secara berjenjang dan berkesinambungan. Pendidikan sekolah

atau pendidikan formal merupakan jalur pendidikan yang diselenggarakan oleh pemerintah, swasta maupun swadaya masyarakat mulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah, sampai pendidikan tinggi, salah satu pendidikan formal yaitu sekolah menengah kejuruan.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) menciptakan sumberdaya manusia yang berkualitas dalam pengetahuan dan keterampilan. Program pendidikan SMK merupakan lembaga pendidikan yang dapat menjembatani antara kemampuan peserta didik dengan dunia kerja, sehingga materi mengacu pada tujuan utama yaitu menghasilkan lulusan yang siap untuk memasuki dunia kerja sesuai dengan bidang dan keterampilan masing-masing. Tercantum dalam Kurikulum SMK (2004) bahwa tujuan khusus SMK adalah:

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 dan keahlian yang dipilihnya.
2. Menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karir, ulet, dan gigih dalam berkompetensi, beradaptasi dilingkungan 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 sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

Tujuan SMK tersebut di atas dapat tercapai apabila program pendidikan yang diberikan benar-benar dibutuhkan untuk mencapai penguasaan kompetensi, sebagaimana dipersyaratkan oleh dunia kerja atau dunia industri. Program pendidikan di SMK terdiri atas 3 program, yaitu program normatif, program adaptif dan program produktif. Program produktif di susun dalam bentuk

kompetensi di sesuaikan dengan permintaan pasar yang ditentukan oleh dunia kerja atau dunia industri. Program produktif pada SMK Program Keahlian Restoran terdiri atas 32 jenis kompetensi, salah satunya yaitu Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet*.

Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan *Buffet* terdapat pada semester 2 ditingkat 2 Program Keahlian Restoran yang dilakukan kurang lebih 16 kali pertemuan dengan durasi pembelajaran 90 menit setiap pertemuan bersifat teori dan praktek. Pencapaian keberhasilan dari tujuan kompetensi merencanakan dan menyiapkan hidangan *buffet* salah satunya dapat ditunjukkan pada kemampuan peserta didik dalam praktek penyelenggaraan makanan pesta. Upaya mencapai tujuan kompetensi merencanakan dan menyiapkan hidangan *buffet* dalam praktek penyelenggaraan makanan pesta, maka lingkup belajar yang di pelajari meliputi merencanakan peralatan dan pengolahan makanan, memilih dan menentukan jumlah bahan makanan, menata dan menyajikan makanan, serta standar porsi.

Praktek penyelenggaraan makanan pesta dapat diselenggarakan dengan baik apabila peserta didik melaksanakannya sesuai dengan materi yang telah diajarkan serta teliti dan cermat dalam pembuatannya. Penulis sebagai calon guru SMK merasa penting untuk mengetahui dan mengadakan penelitian berdasarkan latar belakang di atas untuk memperoleh gambaran tentang praktek penyelenggaraan makanan pesta dari pendapat peserta didik di SMK Negeri 2 Baleendah.

B. Rumusan Masalah

1. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, maka masalah dalam penelitian ini penulis batasi pada pendapat peserta didik tentang praktek penyelenggaraan makanan pesta di SMK Negeri 2 Baleendah, meliputi :

- a. Pendapat peserta didik tentang praktek penyelenggaraan makanan pesta ditinjau dari aspek kognitif yaitu pengetahuan peserta didik dalam pemilihan bahan dan peralatan makanan, penyiapan, pengolahan, penataan, dan penyajian makanan, serta penentuan jumlah makanan yang akan dibuat pada praktek penyelenggaraan makanan pesta.
- b. Pendapat peserta didik tentang praktek penyelenggaraan makanan pesta ditinjau dari aspek afektif yaitu sikap peserta didik dalam memilih bahan dan peralatan makanan, menyiapkan, mengolah, menata dan menyajikan makanan, serta menentukan jumlah makanan yang akan dibuat pada praktek penyelenggaraan makanan pesta.
- c. Pendapat peserta didik tentang praktek penyelenggaraan pesta ditinjau dari aspek psikomotor yaitu keterampilan peserta didik dalam menggunakan peralatan, memilih bahan makanan, menyiapkan, mengolah, menata, dan menyajikan makanan serta menentukan jumlah makanan yang akan dibuat pada praktek penyelenggaraan makanan pesta.

2. Rumusan Masalah

Perumusan masalah adalah “merupakan langkah dalam menentukan suatu problematika penelitian dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian” (Suharsimi Arikunto, 2006:30). Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pendapat peserta didik tentang praktek penyelenggaraan makanan pesta di SMK Negeri 2 Baleendah, yang dirumuskan dengan judul **Pendapat Peserta Didik Tentang Praktek Penyelenggaraan Makanan Pesta Di SMK Negeri 2 Baleendah.**

3. Definisi Operasional

Definisi operasional dalam penelitian sangat diperlukan untuk menghindari kesalah pahaman antara pembaca dan penulis sebagai peneliti dalam mengartikan istilah yang digunakan dalam judul penelitian ini, istilah yang digunakan dalam judul penelitian ini yaitu:

a. Pendapat Peserta Didik

1) Pendapat

Pendapat adalah pikiran atau anggapan; buah pemikiran atau pikiran tentang suatu hal. (Kamus Besar Bahasa Indonesia edisi ke tiga, 2002:236)

2) Peserta Didik

Peserta didik adalah anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang, dan jenis pendidikan. (SISDIKNAS, 2003:3)

Pengertian pendapat peserta didik di dalam penelitian ini mengacu pada pendapat peserta didik menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia dan SISDIKNAS 2003 adalah buah pemikiran atau anggapan dari peserta didik yang terlibat proses belajar mengajar dalam praktek penyelenggaraan makanan pesta.

b. Praktek Penyelenggaraan Makanan Pesta

1) Praktek

Praktek adalah suatu cara penyajian bahan pembelajaran dengan cara memberikan latihan pada siswa untuk memperoleh suatu keterampilan.

(Winarno Surakhmad, 2002:107)

2) Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan adalah penyediaan atau pengolahan makanan untuk memenuhi kebutuhan seseorang yang dikelola secara efektif dan efisien. (Sjahmien Moehyi, 1994:3)

3) Pesta

Pesta adalah pertemuan sekelompok orang dengan satu tujuan merayakan suatu maksud tertentu, yang bersifat suka ria. Ada tuan rumah dan tamu undangan yang diberi jamuan makan dan minum. (Agnes Sri Warsitaningsih, 2005:2)

Pengertian praktek penyelenggaraan makanan pesta di dalam penelitian ini mengacu pada pendapat praktek penyelenggaraan makanan pesta menurut pendapat di atas adalah suatu cara penyajian bahan pelajaran dengan cara memberikan latihan pada siswa untuk memperoleh keterampilan dalam proses

penyediaan atau pengolahan makanan secara efektif dan efisien untuk memenuhi kebutuhan makan seseorang pada acara jamuan makan yang bersifat suka ria.

Jadi pengertian Pendapat Peserta Didik Tentang Praktek Penyelenggaraan Makanan Pesta Di SMK Negeri 2 Baleendah mengacu pada pengertian menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, SISDIKNAS 2003, Winarno Surakhmad, Sjahmien Moehyi dan Agnes Sri Warsitaningsih adalah buah pemikiran atau anggapan dari peserta didik yang terlibat proses belajar mengajar tentang suatu cara penyajian bahan pelajaran dengan cara memberikan latihan pada siswa untuk memperoleh keterampilan dalam proses penyediaan atau pengolahan makanan secara efektif dan efisien untuk memenuhi kebutuhan makan seseorang pada acara jamuan makan yang bersifat suka ria di SMK Negeri 2 Baleendah.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah ingin mengetahui pendapat peserta didik tentang praktek penyelenggaraan makanan pesta di SMK Negeri 2 Baleendah.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian adalah untuk persiapan memperoleh data mengenai pendapat peserta didik tentang praktek penyelenggaraan makanan pesta di SMK Negeri 2 Baleendah yang meliputi :

- a. Pendapat peserta didik tentang praktek penyelenggaraan makanan pesta ditinjau dari aspek kognitif yaitu pengetahuan peserta didik dalam pemilihan bahan dan peralatan makanan, penyiapan, pengolahan, penataan, dan penyajian makanan, serta penentuan jumlah makanan yang akan dibuat pada praktek penyelenggaraan makanan pesta.
- b. Pendapat peserta didik tentang praktek penyelenggaraan makanan pesta ditinjau dari aspek afektif yaitu sikap peserta didik dalam memilih bahan dan peralatan makanan, menyiapkan, mengolah, menata dan menyajikan makanan, serta menentukan jumlah makanan yang akan dibuat pada praktek penyelenggaraan makanan pesta.
- c. Pendapat peserta didik tentang praktek penyelenggaraan pesta ditinjau dari aspek psikomotor yaitu keterampilan peserta didik dalam menggunakan peralatan, memilih bahan makanan, menyiapkan, mengolah, menata, dan menyajikan makanan serta menentukan jumlah makanan yang akan dibuat pada praktek penyelenggaraan makanan pesta.

D. Asumsi

Asumsi atau anggapan dasar adalah "Sesuatu yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang akan berfungsi sebagai hal-hal untuk tempat berpijak bagi peneliti di dalam melaksanakan penelitiannya" (Suharsimi Arikunto, 2006:24).

Asumsi dalam penelitian ini adalah:

1. Praktek penyelenggaraan makanan pesta merupakan sub kompetensi dari merencanakan dan menyiapkan hidangan *buffet*. Kompetensi merencanakan

dan menyiapkan *buffet* merupakan gambaran kemampuan dan penguasaan peserta didik dalam segi pengetahuan, sikap, dan keterampilan dengan menyelenggarakan makanan pesta mulai dari proses persiapan, pengolahan, penataan sampai penyajian makanan. Anggapan dasar ini mengacu pada pendapat Mulyasa (2005:38) bahwa "Kompetensi merupakan perpaduan dari pengetahuan, keterampilan, nilai dan sikap yang direfleksikan dalam kebiasaan berpikir dan bertindak".

2. Praktek penyelenggaraan makanan pesta merupakan sarana menambah wawasan dan keterampilan bagi peserta didik agar kompeten dalam dunia kerja. Anggapan dasar ini mengacu pada kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan (2004:84) yaitu: "Proses pengukuran dan penilaian penguasaan keahlian seseorang akan berlaku di perusahaan atau di industri tertentu atas dasar tuntutan kebutuhan lapangan kerja tertentu".

E. Pertanyaan Penelitian

Pokok permasalahan penelitian ini yaitu pengetahuan, sikap, dan keterampilan berupa kemampuan dalam praktek penyelenggaraan makanan pesta, apakah peserta didik sudah benar-benar siap dalam mengikuti praktek penyelenggaraan makanan pesta. Penulis merumuskan pertanyaan penelitian yang meliputi:

- a. Bagaimana pendapat peserta didik tentang praktek penyelenggaraan makanan pesta ditinjau dari aspek kognitif yaitu pengetahuan peserta didik dalam pemilihan bahan dan peralatan makanan, penyiapan, pengolahan, penataan,

dan penyajian makanan, serta penentuan jumlah makanan yang akan dibuat pada praktek penyelenggaraan makanan pesta.

- b. Bagaimana pendapat peserta didik tentang praktek penyelenggaraan makanan pesta ditinjau dari aspek afektif yaitu sikap peserta didik dalam memilih bahan dan peralatan makanan, menyiapkan, mengolah, menata dan menyajikan makanan, serta menentukan jumlah makanan yang akan dibuat pada praktek penyelenggaraan makanan pesta.
- c. Bagaimana pendapat peserta didik tentang praktek penyelenggaraan pesta ditinjau dari aspek psikomotor yaitu keterampilan peserta didik dalam menggunakan peralatan, memilih bahan makanan, menyiapkan, mengolah, menata, dan menyajikan makanan serta menentukan jumlah makanan yang akan dibuat pada praktek penyelenggaraan makanan pesta.

F. Metode Penelitian

Metode yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, yang bertujuan membantu memecahkan masalah yang terjadi pada masa sekarang serta berpusat pada masalah aktual. Metode deskriptif bersifat memperjelas setiap langkah penelitian dengan terperinci, baik dasar-dasar metodologi maupun teknik khusus, menjelaskan prosedur pengumpulan data serta pengawasan dan penilaian terhadap data tersebut.

Ciri-ciri metode deskriptif menurut Winarno Surakhmad (2002:140) adalah:

- a. Memusatkan diri pada masalah-masalah yang ada pada masa sekarang dan pada masalah-masalah aktual.
- b. Data yang telah dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan kemudian dianalisa.

Metode deskriptif seperti yang telah dikemukakan di atas penulis gunakan dalam pengumpulan data mengenai “Pendapat Peserta Didik tentang Praktek Penyelenggaraan Makanan Pesta di SMK Negeri 2 Baleendah ”.

G. Lokasi Penelitian dan Sampel

Lokasi penelitian adalah SMK Negeri 2 Baleendah Jl. R.A.A Wiranatakusuma No 11. Alasan pemilihan lokasi dalam penelitian ini dikarenakan responden penelitian ini adalah peserta didik Tingkat III Program Keahlian Restoran SMK Negeri 2 Baleendah Kabupaten Bandung sebanyak 30 orang.

