

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pembangunan dalam bidang pendidikan bertujuan untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia Indonesia, yang ditandai dengan peningkatan pengetahuan, sikap, dan keterampilan dalam kehidupannya. Pendidikan merupakan alat yang tepat dan efektif untuk mewujudkan pembangunan manusia seutuhnya, sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang RI No. 20 Tahun 2003 tentang dasar, fungsi dan tujuan pendidikan dalam Sistem Pendidikan Nasional Indonesia Bab II Pasal 3 bahwa:

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.

Pendidikan nasional diselenggarakan melalui tiga jalur, yaitu pendidikan formal, non formal, dan informal. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan yang berstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi. Pendidikan formal dilaksanakan secara berjenjang dan berkesinambungan mulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah sampai pendidikan tinggi yang diselenggarakan oleh perguruan tinggi. Perguruan tinggi dapat berbentuk Akademi, Politeknik, Sekolah Tinggi, Institut atau Universitas (Undang-Undang RI No.20/2003 Pasal 20 ayat 1). Undang-Undang RI No. 20 Tahun 2003 Pasal 20 ayat 1 menjelaskan bahwa: “Akademi merupakan salah satu bentuk Perguruan Tinggi yang menyelenggarakan

pendidikan vokasi dalam satu cabang atau sebagian cabang ilmu pengetahuan teknologi dan /atau seni tertentu”.

Salah satu akademi yang ada di Bandung adalah Akademi Tata boga Bandung (ATB) yang mulai berdiri tahun 1997 dengan program Studi D-III Tata Boga. ATB adalah suatu lembaga pendidikan formal pada lingkup disiplin vokasional (kejuruan) yang memfokuskan diri dalam mencetak lulusan yang ahli dalam bidang boga serta memenuhi kebutuhan tenaga profesional di bidang perhotelan, restoran, katering, rumah sakit dan industri makanan seperti tercantum dalam kurikulum ATB ( 1997:2 ) yaitu:

1. Mencetak pribadi juru masak yang professional disiplin, ahli, terampil dan berwawasan boga sebagai insan terdidik yang siap bekerja dan berkarya serta menjadi wirausaha yang ulet, tangguh dan mempunyai kemampuan manajerial.
2. Menghasilkan lulusan yang ahli dalam bidang pengolahan makanan dan pengelolaan kegiatan dapur serta pengelolaan usaha makanan.
3. Mencetak lulusan yang memiliki wawasan, kemampuan dan keterampilan siap kerja pada bidang jasa boga.
4. Menghasilkan tenaga ahli untuk mengisi kebutuhan tenaga pelaksana di bidang jasa boga.

Kurikulum yang dikembangkan di Program Studi D III Tata boga Akademi Tata boga Bandung diperangkati dengan berbagai mata kuliah yang diarahkan untuk membekali bidang keilmuan sesuai dengan program studi yang dibagi menjadi beberapa kelompok mata kuliah, salah satunya adalah kelompok Mata kuliah Keahlian Berkarya (MKB). Mata Kuliah Penataan dan Dekorasi Hidangan adalah salah satu MKB yang harus ditempuh pada semester II dengan bobot tiga SKS. Program perkuliahan Penataan dan Dekorasi Hidangan terdiri dari teori dan praktek. Program perkuliahan Penataan dan Dekorasi Hidangan menurut Diah Banyuni (2006:1) berkenaan dengan “penataan dan hiasan pada *Fruit*

*Carving, Garnish, Butter Carving atau Butter Sculptur, Cake decoration, Ice Carving*”. Tujuan Mata Kuliah Penataan dan Dekorasi Hidangan yang tercantum dalam silabus perkuliahan Program Studi D III Konsentrasi Tata boga (2006:1) yaitu “setelah mempelajari mata kuliah ini, mahasiswa mampu membuat berbagai jenis hiasan dari *fruit, butter, bread, vegetable* dan *ice*”.

Mata kuliah Penataan dan Dekorasi Hidangan meliputi penataan dan hiasan pada *Fruit Carving, Garnish, Butter Carving atau Butter Sculptur, Cake decoration, Ice Carving*. Penulis dalam penelitian ini lebih memfokuskan pada materi tentang *cake decoration*. *Cake decoration* merupakan salah satu materi dalam perkuliahan Penataan dan Dekorasi Hidangan yang membahas tentang pengetahuan *cake decoration*, pengetahuan dasar menghias kue, bahan dan peralatan menghias kue (*pastry decoration*), pengetahuan dasar *icing* dan *frosting*, teknik dasar membuat desain pada kue dan *tart*, teknik menghias kue dan *tart*.

Pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang diperoleh mahasiswa setelah mengikuti mata kuliah Penataan dan Dekorasi Hidangan diharapkan memberikan sumbangan yang sangat berharga bagi mahasiswa untuk menumbuhkan minat menjadi dekorator produk patiseri di *bakery*. Selain itu, sebagai upaya mengembangkan potensi yang dimiliki mahasiswa program studi D III Tata boga untuk mengantisipasi semakin tingginya tingkat persaingan dalam mencari lapangan pekerjaan.

Penguasaan materi perkuliahan dapat tercapai apabila mahasiswa dapat mengikuti proses belajar dengan sungguh-sungguh, tekun, dan penuh perhatian sehingga dapat menyebabkan perubahan-perubahan positif pada diri mahasiswa

berupa hasil belajar. Hasil belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan dapat dilihat dari adanya perubahan tingkah laku yang berkaitan dengan kemampuan pengetahuan (kognitif), sikap (afektif), dan keterampilan (psikomotor). Seperti yang dikemukakan oleh Nana Sudjana (2001:37) bahwa: “ Hasil belajar yang diperoleh siswa dari proses pengajaran nampak dalam bentuk perubahan tingkah laku secara menyeluruh (komprehensif) yang terdiri atas unsur kognitif, afektif dan psikomotorik secara terpadu pada diri siswa”.

Hasil belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan diharapkan menjadi sumbangan terhadap minat mahasiswa menjadi dekorator produk patiseri di *bakery*. Uraian tersebut sesuai dengan tujuan ATB butir ke empat yang mengharapkan lulusannya menjadi tenaga ahli untuk mengisi kebutuhan tenaga pelaksana di bidang boga.

Seseorang yang mempunyai minat terhadap obyek tertentu akan menggerakkannya untuk melakukan kegiatan dalam mencapai tujuan. Ruslan A, Gani (1987:9) mengemukakan bahwa “minat dapat timbul karena adanya informasi atau pengetahuan tentang suatu pekerjaan, benda, situasi”, dengan demikian minat menjadi dekorator produk patiseri dapat ditimbulkan setelah dirasakan adanya informasi dan pengetahuan mengenai bidang atau sesuatu yang diminatinya.

Minat sebagai faktor internal yang muncul dalam diri mahasiswa memberikan kecenderungan untuk mengetahui tanpa ada yang menyuruh, seperti rasa ketertarikan mahasiswa pada aktifitas belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan seperti yang dikemukakan oleh Slameto (2003:180) bahwa : “Minat

adalah suatu rasa suka dan rasa ketertarikan pada suatu hal atau aktifitas, tanpa ada yang menyuruh”. Moch. Surya (2001:99) mengelompokkan minat menjadi tiga macam yaitu:

- 1) Minat *volunter* adalah minat yang timbul secara sukarela, timbul dengan sendirinya tanpa ada pengaruh yang sengaja dari luar.
- 2) Minat *involunter* adalah minat yang timbul dari luar individu dengan pengaruh situasi yang diciptakan oleh pengajar.
- 3) Minat *non volunter* adalah minat yang secara sengaja dipaksakan atau diharapkan bisa timbul.

Jenis minat yang dikemukakan oleh Moch. Surya di atas, minat menjadi dekorator produk patiseri termasuk kedalam jenis minat *volunter* dan minat *involunter*. Minat *volunter* adalah minat yang besar pada individu untuk menjadi dekorator produk patiseri yang timbul secara sukarela tanpa ada pengaruh yang sengaja dari luar, sedangkan minat *involunter* adalah minat pada diri individu yang timbul dari luar diri individu dengan pengaruh situasi yang diciptakan oleh pengajar sehingga akan mendorong mahasiswa untuk mempelajari, memahami dan mendalami mata kuliah yang berhubungan dengan Penataan dan Dekorasi Hidangan khususnya *cake decoration*.

Dekorator produk patiseri merupakan salah satu profesi dibidang boga. Seseorang yang berminat menjadi dekorator produk patiseri dituntut memiliki kreativitas, motivasi, inisiatif, dan keberanian dalam mendesain dekorasi produk patiseri, keinginan dalam mengikuti perkembangan dunia boga serta sering berlatih dalam mendesain kue. Profesi dekorator produk patiseri bukan profesi yang mudah dicapai, karena tidak hanya mengandalkan bakat dan minat dalam mewujudkannya tetapi perlu ditunjang dengan penguasaan pengetahuan, sikap keterampilan dan wawasan dibidang boga khususnya bidang *cake decoration*.

*Bakery* merupakan salah satu usaha produk boga yang memproduksi kue dan roti untuk dipasarkan. *Bakery* adalah salah satu jenis usaha bidang boga yang memberikan kesempatan kerja sebagai dekorator produk patiseri bagi para lulusan mahasiswa program studi D III Tata boga ATB, karena produk patiseri banyak digemari oleh masyarakat pada umumnya sehingga menjanjikan masa depan yang cerah.

Penulis sebagai mahasiswa Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Program Studi Tata boga melihat dari uraian latar belakang masalah di atas tertarik untuk mengadakan penelitian tentang Kontribusi Hasil Belajar Mata Kuliah Penataan dan Dekorasi Hidangan Terhadap Minat Menjadi Dekorator Produk Patiseri di *Bakery* pada Mahasiswa Program Studi D III Akademi Tata boga Bandung Angkatan 2005 dan 2006, selain itu berkaitan dengan kemampuan dan keterampilan yang dikembangkan pada Program Studi Tata Boga baik teori maupun praktek pada mata kuliah Dekorasi Patiseri

## **B. Rumusan Masalah dan Definisi Operasional**

### **1. Rumusan Masalah**

Perumusan masalah merupakan langkah dari suatu problematika dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian ( Suharsimi Arikunto, 2001:38). Perumusan masalah dari penelitian ini yaitu :”Apakah hasil belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan memberikan kontribusi terhadap minat menjadi dekorator produk patiseri di *bakery*?”. Selanjutnya dari rumusan masalah ini dijadikan judul skripsi yaitu: “Kontribusi Hasil Belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan Terhadap Minat Menjadi Dekorator Produk Patiseri di *Bakery* pada Mahasiswa Program Studi D-III Tata Boga ATB Angkatan Tahun 2005 Dan 2006”

## 2. Definisi Operasional

Definisi operasional dimaksudkan untuk menghindari salah penafsiran antara penulis dan pembaca dalam mengartikan istilah-istilah yang terdapat pada judul “Kontribusi Hasil Belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan terhadap Minat Menjadi Dekorator Produk Patiseri Di *Bakery*”. Istilah-istilah yang perlu dijelaskan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

### 1. Kontribusi

Kontribusi berasal dari Bahasa Inggris yaitu *Contribution* yang memiliki arti “Sumbangan”, Echols, M. dan Sadilly, H dalam Kamus Inggris Indonesia (1990:4)

Pengertian kontribusi dalam penelitian ini mengacu pada pengertian kontribusi menurut Echols, M. dan Sadilly, H. yaitu sumbangan hasil belajar mata kuliah Penataan dan Dekorasi Hidangan

### 2. Hasil Belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan

#### a. Hasil belajar

Hasil belajar adalah” Perubahan tingkah laku yang mencakup pengetahuan, nilai dan sikap, serta keterampilan”.(Nana Sudjana, 2000:5)

#### b. Penataan dan Dekorasi Hidangan

Penataan dan Dekorasi Hidangan berdasarkan kurikulum ATB (2006:1) adalah mata kuliah yang mempelajari seni penampilan dari masakan/hidangan atau bahan makanan dengan bobot 3 SKS. Materi perkuliahan Penataan dan Dekorasi Hidangan berkenaan dengan penataan dan hiasan pada fruit *carving*, *garnish*, *butter carving*, *cake decoration*, *ice carving*. Penulis dalam penelitian

ini lebih memfokuskan pada materi tentang *Cake decoration*.

Pengertian hasil belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan dalam penelitian ini mengacu pada pendapat Nana Sudjana dan Kurikulum ATB, adalah perubahan tingkah laku mahasiswa setelah mengikuti kegiatan belajar mengajar tentang *cake decoration* atau seni menghias kue meliputi aspek kognitif, afektif dan psikomotor.

### **3. Minat Menjadi Dekorator Produk Patiseri Di Bakery**

#### **a. Minat**

Minat adalah “suatu rasa lebih suka dan ketertarikan pada suatu hal atau aktivitas tanpa ada yang menyuruh”. (Slameto, 2003:180)

#### **b. Dekorator**

Dekorator adalah “orang yang menciptakan suatu desain/hiasan baru ” (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2000:247)

#### **c. Produk Patiseri**

Produk menurut Ronal H. Sitorus (1999:394) adalah sesuatu yang merupakan hasil atau tujuan akhir pada suatu proses produksi.

Patiseri menurut David A Mizer (1987:507) adalah “*pastry a baked food often sweet made with a flour, egg, sugar, fat, liquid dough*”. Patiseri adalah makanan yang dipanggang, cenderung manis terbuat dari tepung terigu, telur, gula, lemak, dan cairan.

Pengertian produk patiseri adalah hasil dari suatu proses pembuatan makanan yang dipanggang, cenderung berasa manis, terbuat dari tepung terigu, telur, gula, lemak dan cairan. Produk patiseri pada penelitian ini dikhususkan pada



produk *cake*, *small cakes* dan *petit four*

#### **d. Bakery**

*Bakery* menurut *The New Lexicon Dictionary of basic Words* (1989:205) adalah "A place that makes or sells bread, pastry and cake" terjemahan bebas dalam pengertian *bakery* di atas adalah tempat membuat atau menjual roti, *pastry*, dan *cake*.

Pengertian minat menjadi dekorator produk patiseri di *bakery* dalam penelitian ini, mengacu pada pengertian minat, dekorator, produk patiseri dan *bakery* di atas adalah perasaan untuk menyukai dan rasa ketertarikan mahasiswa program studi D III Tata boga yang timbul dalam diri individu (volunter) dan yang timbul karena ada pengaruh dari situasi yang diciptakan oleh pengajar (involunter) untuk menjadi seorang yang ahli dalam membuat dekorasi/hiasan pada produk patiseri meliputi *cake*, *small cake* dan *petit four* yang diproduksi di *bakery*.

### **C. Tujuan Penelitian**

#### **1. Tujuan Umum**

Tujuan penelitian ini secara umum adalah untuk memperoleh data dan informasi mengenai kontribusi hasil belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan terhadap minat menjadi dekorator produk patiseri di *bakery* pada mahasiswa Program Studi D-III Tata boga Akademi Tata boga Bandung Angkatan 2005 dan 2006.

#### **2. Tujuan Khusus**

Secara khusus penelitian ini bertujuan untuk memperoleh data tentang :

a. Hasil belajar *Cake decoration* dilihat dari kemampuan kognitif, afektif dan

psikomotor.

- b. Minat mahasiswa untuk menjadi dekorator produk patiseri di *bakery* meliputi minat Volunter (minat yang timbul dari dalam diri individu) dan involunter (minat yang timbul dari luar individu)
- c. Kontribusi hasil belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan terhadap minat mahasiswa untuk menjadi dekorator produk patiseri di *bakery*.
- d. Besarnya kontribusi hasil belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan terhadap minat menjadi dekorator produk patiseri di *bakery*.

#### **D. Asumsi**

Suharsimi Arikunto (2001:17), mengemukakan tentang Asumsi atau anggapan dasar 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”.

Anggapan dasar pada penelitian adalah:

1. Hasil belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan pada mahasiswa merupakan gambaran perubahan tingkah laku dalam penguasaan pengetahuan, sikap dan keterampilan secara terpadu. Anggapan dasar ini sesuai dengan pendapat Nana Sudjana (2000:37) yang menyebutkan bahwa : “hasil belajar yang diperoleh siswa dari proses pengajaran nampak dalam bentuk perubahan tingkah laku secara menyeluruh (komprehensif) yang terdiri atas unsur kognitif, afektif dan psikomotorik secara terpadu pada diri siswa”.
2. Hasil belajar *Cake Decoration* diharapkan mempunyai kontribusi yang positif terhadap minat untuk menjadi dekorator produk patiseri *bakery*, anggapan

dasar ini ditunjang oleh pendapat W.S Winkel (1999:459) yang menyatakan bahwa “hasil belajar yang memberikan kontribusi yang positif akan mempermudah dan menolong dalam menghadapi tugas belajar yang lain dalam rangka kesuksesan kurikulum atau dalam kehidupan sehari-hari

3. Minat untuk menjadi dekorator produk patiseri di *bakery* dapat tumbuh pada waktu mahasiswa mengikuti proses belajar mengajar Penataan dan Dekorasi Hidangan yang dipengaruhi oleh adanya rasa senang dan ketertarikan pada suatu aktifitas yang timbul dari dalam dirinya. Pernyataan ini sesuai dengan pendapat Slameto (2003:180) bahwa: ”Minat adalah suatu proses rasa lebih suka dan rasa ketertarikan pada suatu hal atau aktivitas tanpa ada yang menyuruh”. Pendapat di atas senada dengan pendapat Moch surya (2001:99) yang menyatakan bahwa “minat volunter adalah minat yang timbul secara sukarela, timbul dengan sendirinya tanpa ada pengaruh yang sengaja dari luar.
4. Minat menjadi dekorator produk patiseri dapat ditimbulkan setelah dirasakan adanya suatu informasi dan pengetahuan mengenai bidang atau sesuatu yang diminatinya. Pendapat tersebut sesuai dengan pendapat Ruslan A, Gani (1987:9) bahwa “Minat dapat timbul karena adanya informasi atau pengetahuan tentang suatu pekerjaan, benda, situasi”

#### **E. Hipotesis**

Suharsimi Arikunto (1996:67) mengartikan hipotesis “sebagai suatu jawaban yang bersifat sementara terhadap permasalahan penelitian, sampai terbukti melalui data yang terkumpul”.

Hipotesis dalam penelitian ini adalah : Terdapat kontribusi yang positif dan signifikan antara hasil belajar Penataan dan Dekorasi Hidangan terhadap minat menjadi dekorator produk patiseri di *bakery* pada mahasiswa Program Studi D-III Tata boga Akademi Tata boga Bandung angkatan 2005 dan 2006.

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

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode Deskriptif Analitik yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang aktual. Teknik pengumpulan data yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah tes dan angket. Jenis tes yang digunakan dalam penelitian ini berupa tes objektif pilihan ganda yang dimodifikasi dalam bentuk pertanyaan untuk mengukur hasil belajar mata kuliah Penataan dan Dekorasi Hidangan. Angket dalam penelitian ini merupakan alat untuk mengukur minat mahasiswa menjadi dekorator produk patiseri di *bakery*.

#### **G. Lokasi penelitian**

Penelitian ini diadakan di Lembaga Pendidikan Akademi Tata Boga Bandung yang beralamat di Jl. Cinunuk No.186 Cileunyi Bandung.

Akademi Tata Boga Bandung dipilih sebagai lokasi penelitian atas dasar pertimbangan sesuai dengan permasalahan penulis yaitu bidang boga dan respondennya adalah mahasiswa ATB Program D III Tata boga khususnya Angkatan Tahun 2005 dan 2006 yang berjumlah 32 orang.

