

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kualitas sumber daya manusia ditentukan oleh tingkat pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh melalui pendidikan. Pendidikan memegang peranan penting dalam upaya menggali dan mengembangkan potensi sumber daya manusia. Pengembangan sumber daya manusia dimaksudkan agar manusia mempunyai keahlian dan keterampilan yang profesional sehingga dapat meningkatkan taraf kehidupan bangsa dan negara. Pendidikan juga merupakan salah satu usaha untuk melahirkan manusia-manusia pembangunan yang inovatif, kreatif, dan memiliki keinginan untuk maju.

Pelaksanaan program pembangunan bangsa melalui penyelenggaraan sistem pendidikan dilaksanakan melalui tiga jalur, yaitu jalur pendidikan formal, nonformal dan informal, sebagaimana telah ditetapkan dalam Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Bab I pasal 1 ayat 11-13, yaitu :

1. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan yang berstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi.
2. Pendidikan nonformal adalah jalur pendidikan diluar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara berstruktur dan berjenjang.
3. Pendidikan informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan.

Pendidikan formal dilaksanakan secara berjenjang dan berkesinambungan mulai dari pendidikan dasar sampai pendidikan tinggi yang diselenggarakan oleh perguruan tinggi. Perguruan tinggi dapat berbentuk akademi, politeknik, sekolah tinggi, institut atau universitas (UU RI No.20/2003 Pasal 20 ayat 1). Penjelasan

Atas UU RI No.20/2003 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 lembaga pendidikan formal jenis akademi yang ada di Bandung adalah Akademi Tata Boga (ATB) Bandung yang berdiri sesuai SK Mendikbud Nomor 20/D/O/1997 pada Program Diploma III. ATB Bandung merupakan lembaga pendidikan formal pada lingkup disiplin keilmuan vokasional atau pendidikan vokasi seperti yang tercantum dalam Penjelasan Atas UU RI No.20/2003 Bab VI Pasal 15, yaitu : “Pendidikan vokasi merupakan pendidikan tinggi yang mempersiapkan peserta didik untuk memiliki pekerjaan dengan keahlian terapan tertentu maksimal setara dengan program sarjana”.

Mahasiswa ATB Bandung disiapkan untuk menjadi tenaga kerja profesional yang terampil, ahli dan berwawasan dalam bidang boga, seperti yang tercantum dalam Kurikulum ATB Bandung (1997:2), yaitu :

1. mencetak pribadi juru masak yang profesional, 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.

ATB Bandung memfokuskan diri dalam mencetak lulusan ahli madya dalam bidang boga yang siap kerja dan memenuhi kebutuhan tenaga profesional di bidang perhotelan, restoran, catering, rumah sakit dan industri makanan

sehingga dapat ikut serta dalam Pembangunan Nasional (Kurikulum ATB Bandung, 1997:1). Tujuan pendidikan ini direalisasikan dalam kurikulum pendidikan Program Diploma III dan I yang memuat sejumlah mata kuliah baik bersifat teori maupun praktek yang diselenggarakan dalam sistem SKS dalam bentuk paket pengambilan mata kuliah. Setiap semester mahasiswa harus menempuh dan mengambil mata kuliah yang telah ditentukan dan dijadwalkan.

Mahasiswa harus menempuh beberapa mata kuliah selama 6 semester, yang dikategorikan dalam 7 SKS Mata Kuliah Pengembangan Kepribadian (MPK), 82 SKS Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan (MKK), 6 SKS Mata Kuliah Perilaku Berkarya (MPB), 12 SKS Mata Kuliah Keahlian Berkarya (MKB) dan 12 SKS Mata Kuliah Berkehidupan Bermasyarakat (MBB).

Salah satu MKK yang wajib ditempuh oleh mahasiswa pada semester I adalah mata kuliah Teknik Pengolahan Masakan (TPM). Mata kuliah ini bersifat teori dan praktek. Tujuan dari mata kuliah TPM yang penulis kutip dari SAP Teknik Pengolahan Masakan (2006:1) adalah : “mahasiswa mampu menjelaskan dan mendemonstrasikan teknik-teknik dasar memasak”.

Ruang lingkup perkuliahan TPM meliputi pengetahuan teknik dasar memasak, pengetahuan alat dan teknik dasar potongan bahan makanan. Program praktikum yang dilaksanakan dalam mata kuliah TPM adalah membuat dan mengolah *salad & dressing, stock & sauce, soup, vegetables, potatoes, pasta & rice, meat, poultry, fish & shellfish, sandwich* dan *canapé*. Diharapkan setelah mempelajari materi ini mahasiswa memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam menyiapkan dan mengolah makanan sebagai hasil belajarnya (Silabus Teknik Pengolahan Masakan, 2006 : 1).

Hasil belajar yang diperoleh mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan TPM akan berbeda pada setiap individu tergantung dari proses belajar yang dilakukan oleh masing-masing individu. Proses belajar mengajar yang optimal akan menunjukkan hasil memuaskan dengan ditandai adanya perubahan tingkah laku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Setelah mengikuti perkuliahan TPM diharapkan mahasiswa mampu mengembangkan hasil belajarnya secara luas, serta menjadi modal mahasiswa untuk menyiapkan diri dalam memasuki dunia kerja pada praktek kerja lapangan.

Praktek Kerja Lapangan (PKL) merupakan sarana latihan yang tepat bagi mahasiswa, karena mahasiswa dituntut untuk melaksanakan pekerjaan yang sesuai dengan dunia kerja. Tujuan dari pelaksanaan PKL adalah agar mahasiswa bisa menimba pengalaman dan wawasan profesional serta menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang telah didapat dari perkuliahan pada jasa makanan di hotel, restoran, katering, rumah sakit dan industri makanan lainnya.

Hasil belajar TPM yang diperoleh mahasiswa berupa kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor, dapat memberikan gambaran secara objektif tentang kompetensi yang telah dimiliki mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan. Hasil belajar dapat dijadikan tolok ukur kesiapan mahasiswa untuk terjun ke dunia kerja melalui program PKL di hotel. Faktor kesiapan dapat diukur dari prestasi hasil belajar yang diperoleh mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan. Prestasi hasil belajar dinyatakan dalam bentuk skor atau nilai yang dapat menunjukkan keberhasilan belajar mahasiswa secara objektif, baik dari kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Nana Sudjana (1989:28) mengungkapkan bahwa :

Kesiapan adalah adanya suatu perubahan tingkah laku siswa setelah melalui proses belajar mengajar. 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 mahasiswa dikatakan siap untuk bekerja di hotel apabila mereka memiliki kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor di bidang pengolahan masakan khususnya teknik pengolahan masakan. Anggapan ini diperkuat oleh Moh. Surya (1985:73) bahwa “kesiapan adalah suatu kondisi yang didasari oleh kecakapan tertentu seperti pengetahuan, keterampilan yang diperlukan untuk melakukan suatu pekerjaan”.

Uraian latar belakang masalah di atas menjadi dasar ketertarikan penulis untuk mengadakan penelitian tentang kontribusi hasil belajar TPM terhadap kesiapan PKL di hotel (Penelitian terbatas pada mahasiswa Program D-III Akademi Tata Boga Bandung Angkatan Tahun 2005 dan 2006). Penulis tertarik melakukan penelitian ini karena mata kuliah TPM yang diselenggarakan di ATB Bandung sejalan dengan mata kuliah Makanan Kontinental yang diselenggarakan di Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI yang sedang penulis tempuh. Penulis sebagai calon pendidik dituntut untuk mempersiapkan diri dalam menghadapi dunia kerja, maka penulis harus membekali diri dengan ilmu yang telah dipelajari dan menambah pengetahuan tentang teknik pengolahan masakan yang dapat penulis peroleh dari hasil penelitian ini.

B. Rumusan Masalah

“Perumusan masalah merupakan langkah dari suatu problematika dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian” (Suharsimi Arikunto,2000:38). Uraian latar belakang masalah yang dikemukakan di atas, dapat dirumuskan pokok masalah dalam penelitian ini, yaitu : Berapa besar kontribusi hasil belajar Teknik Pengolahan Masakan terhadap kesiapan Praktek Kerja Lapangan di hotel?.

Masalah ini dirumuskan menjadi judul skripsi : “Kontribusi Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan Terhadap Kesiapan Praktek Kerja Lapangan di Hotel (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Program D-III Akademi Tata Boga Bandung Angkatan Tahun 2005 dan 2006)”.

Definisi operasional perlu dirumuskan untuk menghindari terjadinya kesalahpahaman antara pembaca dan penulis tentang berbagai pengertian yang ada dalam penelitian ini, khususnya istilah yang dimaksud dalam rumusan judul. sebagai berikut :

1. Kontribusi Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan

a. Kontribusi adalah “Sumbangan suatu variabel terhadap variabel yang lain”.

(Suprian A.S,1996:4).

b. Hasil Belajar adalah “perubahan tingkah laku yang mencakup ilmu pengetahuan, keterampilan, sikap melalui proses tertentu sebagai hasil pengalaman individu dalam berinteraksi dengan lingkungannya”.

(Nasution,2003:22).

c. Teknik Pengolahan Masakan (TPM) adalah “Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan (MKK) yang diberikan kepada mahasiswa ATB dengan bobot 3 SKS yang membahas tentang teknik memasak *salad & dressing, stock & sauce, soup, vegetables, potatoes, pasta & rice, meat, poultry, fish & shellfish, serta canape & sandwich*”, (GBPP Teknik Pengolahan Masakan, 2006:1).

Pengertian Kontribusi Hasil Belajar TPM dalam penelitian ini mengacu pada pendapat Suprian AS, Nasution dan GBPP 2006, yaitu sumbangan perubahan tingkah laku mahasiswa Program D-III ATB Bandung setelah

mengikuti kegiatan belajar mengajar TPM meliputi kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor dalam teknik memasak *salad & dressing, stock & sauce, soup, vegetables, potatoes, pasta & rice, meat, poultry, fish & shellfish, serta canape & sandwich*.

2. Kesiapan Praktek Kerja Lapangan di Hotel

- a. Kesiapan adalah “keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberikan respon/jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi, kondisi tersebut mencakup tiga aspek yaitu kondisi fisik, mental dan emosional, kebutuhan-kebutuhan, motif dan tujuan serta keterampilan, pengetahuan dan pengertian yang telah dipelajari”. (Slameto, 2003:113).
- b. Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah “Cara belajar dengan memberi kesempatan kepada mahasiswa untuk melihat dan mengamati kenyataan yang ada dan proses – proses aktual”.(Oemar Hamalik, 1997:75).
- c. Hotel adalah “Usaha penginapan yang memiliki tempat pelayanan makan-minum yang dapat digunakan secara penuh maupun pada waktu-waktu tertentu, serta ditujukan untuk kepuasan tamu akan fasilitas, penawaran dan pelayanan”. (Peter Kosma, 2000:12).

Pengertian Kesiapan PKL di Hotel mengacu pada pendapat Slameto, Oemar Hamalik dan Peter Kosma adalah kondisi mahasiswa Program D-III ATB Bandung dalam memberikan respon terutama saat menyiapkan dan mengolah masakan untuk melaksanakan PKL di hotel yang menyediakan fasilitas dan pelayanan makanan-minuman.

Pengertian Kontribusi Hasil Belajar TPM Terhadap Kesiapan PKL di Hotel dalam penelitian ini adalah sumbangan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor TPM terhadap kondisi mahasiswa Program D-III ATB Bandung dalam memberikan respon pada saat menyiapkan dan mengolah masakan di tempat PKL yaitu di industri hotel.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui berapa besar kontribusi hasil belajar TPM terhadap Kesiapan PKL di Hotel pada mahasiswa ATB Bandung angkatan tahun 2005 dan 2006.

2. Tujuan Khusus

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

- a. Hasil belajar mata kuliah TPM berupa kemampuan kognitif yang meliputi pengetahuan teknik dasar memasak, pengetahuan alat dan teknik dasar potongan bahan makanan, kemampuan afektif yang meliputi sikap dalam penanganan bahan makanan dan alat serta pemahaman prosedur kerja dan kemampuan psikomotor yang meliputi ketelitian dalam pemilihan bahan makanan, ketepatan dalam penggunaan teknik memasak dan kecepatan kerja.
- b. Kesiapan PKL di hotel, meliputi aspek kondisi fisik, mental dan emosional, aspek kebutuhan, motif dan tujuan serta aspek keterampilan, pengertian dan pengetahuan.
- c. Kontribusi dan besarnya kontribusi hasil belajar TPM terhadap Kesiapan PKL di Hotel pada mahasiswa ATB Bandung Angkatan 2005 dan 2006.

D. Asumsi Penelitian

Asumsi menurut Winarno Surakhmad yang dikutip Suharsimi Arikunto (2002:58) yaitu : “asumsi adalah sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik”. Asumsi dalam penelitian ini adalah :

1. Hasil belajar mata kuliah TPM yang diperoleh mahasiswa merupakan gambaran penguasaan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor dalam menyiapkan dan mengolah masakan. Asumsi ini selaras dengan pendapat Nana Sudjana (1995:37) 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”.
2. Mahasiswa harus memiliki kesiapan untuk melaksanakan PKL di hotel. Kesiapan tersebut meliputi kesiapan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang telah diperoleh di kampus sesuai dengan tuntutan dunia kerja. Asumsi ini sesuai dengan pendapat Moh. Surya (1985:73) bahwa “kesiapan adalah suatu kondisi yang didasari oleh kecakapan tertentu seperti pengetahuan, keterampilan yang diperlukan untuk melakukan suatu pekerjaan”.
3. Hasil belajar TPM (variabel X) yang diperoleh mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan TPM secara optimal akan memberikan kontribusi yang positif dan signifikan pada kesiapan mahasiswa untuk melaksanakan PKL di hotel (variabel Y). Asumsi ini sesuai dengan pendapat (Suprian A.S,1996:4) bahwa “Kontribusi adalah sumbangan suatu variabel terhadap variabel yang lain”. Hasil belajar TPM dikatakan berhasil apabila mahasiswa dapat

mengaplikasikan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang diperoleh dari perkuliahan pada PKL di hotel. Asumsi ini sesuai dengan pendapat Nana Sudjana (1996:31) bahwa “siswa dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuannya dalam praktek kehidupannya.”

E. Hipotesis Penelitian

“Hipotesis merupakan kebenaran sementara yang ditentukan oleh peneliti, tetapi masih harus dibuktikan atau dites atau diuji kebenarannya” (Suharsimi Arikunto, 2002:22). Pendapat Suharsimi Arikunto di atas dijadikan dasar untuk merumuskan hipotesis penelitian ini.

Rumusan hipotesis dalam penelitian adalah : Terdapat kontribusi yang positif dan signifikan dari hasil belajar Teknik Pengolahan Masakan terhadap kesiapan Praktek Kerja Lapangan di Hotel pada mahasiswa ATB Bandung Angkatan Tahun 2005 dan 2006.

F. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan oleh penulis adalah metode deskriptif. Teknik pengumpulan data yang dipergunakan adalah tes dan angket.

G. Lokasi dan Sampel Penelitian

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

ATB Bandung dipilih sebagai lokasi penelitian atas dasar pertimbangan sesuai dengan disiplin ilmu yang sedang penulis tempuh, yaitu bidang boga. Sampel dalam penelitian ini adalah mahasiswa ATB Program D-III khususnya Angkatan Tahun 2005 dan 2006 yang berjumlah 30 orang.