

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sekolah Menengah Kejuruan merupakan jenjang pendidikan formal yang menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan (diklat) disesuaikan dengan kebutuhan lapangan kerja. Subtansi atau materi yang diajarkan disajikan dalam bentuk kompetensi sesuai dengan keahlian. Subtansi kompetensi tersebut dikemas dengan berbagai mata diklat yang dikelompokkan dan diorganisasikan menjadi program normatif, adaptif dan produktif.

SMKN 9 Bandung merupakan Sekolah Menengah Kejuruan yang memiliki subtansi mata diklat menjadi tiga komponen yaitu normatif, adaptif dan produktif. Program produktif adalah kelompok mata diklat yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi kerja sesuai dengan Standar Kompetensi dunia usaha atau industri.

Salah satu Standar Kompetensi dari Program Keahlian Patiseri yaitu “Membuat Kue *Pastry* Kontinental”. Standar kompetensi ini berdasarkan silabus SMKN 9 Bandung tahun ajaran 2010-2011 memiliki empat kompetensi dasar yaitu Mendeskripsikan kue *pastry* kontinental, Membuat produk kue patiseri dari adonan cair, Membuat produk kue patiseri dari adonan padat dan Membuat *cake*, *gateaux* dan *torten*. Standar Kompetensi ini dipelajari pada mata diklat kue *pastry* kontinental kelas X semester 1 dan 2 dan kelas XI pada semester 3.

Hasil belajar yang diperoleh dari Standar Kompetensi “Membuat Kue *Pastry* Kontinental”, yaitu peserta didik memiliki pengetahuan, sikap dan

keterampilan dalam “Membuat Kue *Pastry* Kontinental”. Sesuai dengan tujuan kompetensi keahlian patiseri SMKN 9 Bandung yang tercantum pada kurikulum tingkat satuan pendidikan tahun 2009 yaitu:

Membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap agar berkompeten dalam Mengolah produk Patiseri, kue Indonesia, Menyiapkan coklat dan permen coklat, Membuat aneka roti dan kue untuk diet khusus, Membuat aneka hidangan penutup (*dessert*), Melakukan pelayanan makan dan minum dan Melakukan pengelolaan produk patiseri.

Hal ini sejalan dengan pendapat Sudjana (2010:3), bahwa “Pada hakikatnya hasil belajar siswa adalah perubahan tingkah laku setelah melalui proses belajar mengajar. Perubahan tersebut mencakup aspek kognitif, afektif dan psikomotor.

Berdasarkan hasil studi dokumentasi yang dilakukan oleh penulis, peserta didik Program Keahlian *Pastry* SMKN 9 Bandung kelas XI tahun ajaran 2010-2011 yang telah mempelajari Standar Kompetensi “Membuat Kue *Pastry* Kontinental” mencapai nilai kkm (kriteria ketuntasan minimal) sebesar 100%. 3,2% peserta didik berada di batas nilai kkm, dan 4,8% peserta didik mencapai nilai yang sangat memuaskan. Hal ini mengindikasikan bahwa proses belajar “Membuat Kue *Pastry* Kontinental” sudah optimal merujuk pada sebagian kecil siswa berada di batas nilai kkm. Peserta didik yang telah mencapai nilai kkm atau dinyatakan berkompeten dalam “Membuat Kue *Pastry* Kontinental” diduga dapat menjadi tolak ukur kesiapan peserta didik dalam melaksanakan Uji Kompetensi *Pastry*.

Faktor kesiapan dapat diukur dari prestasi hasil belajar yang diperoleh pada peserta didik setelah mengikuti proses pembelajaran. Sesuai yang diungkapkan oleh Slameto (2010:113), bahwa:

Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang atau individu yang membuatnya siap untuk memberi respon atau jawaban tersebut terhadap suatu situasi penyesuaian kondisi seseorang atau individu yang membuatnya siap untuk memberi respon atau jawaban tersebut terhadap suatu situasi penyesuaian kondisi, pada suatu saat akan berpengaruh pada kecenderungan respon. Kondisi individu mencakup 3 aspek yaitu kondisi fisik, mental dan emosional sebagai kesiapan internal, kebutuhan motif dan tujuan sebagai kesiapan eksternal, keterampilan dan pengetahuan.

Uji Kompetensi merupakan ujian nasional yang berbentuk praktikum pada masa akhir pendidikan SMK sebagai pencapaian penguasaan kompetensi keahlian. Sesuai dengan Permendiknas Nomor 46 yang dicantumkan pada petunjuk teknis uji kompetensi,” Mata pelajaran yang diujikan secara nasional terdiri dari Bahasa Indonesia, Bahasa Inggris, Matematika dan Kompetensi keahlian”.

Pelaksanaan Uji kompetensi pada SMK diatur oleh Badan Standar Nasional Pendidikan (BSNP). Uji kompetensi dilaksanakan oleh peserta didik pada tingkat XII semester enam. Uji kompetensi pada program keahlian *pastry* di SMK Negeri 9 berdasarkan BNSP tahun 2010/2011 terbagi menjadi empat paket yaitu “produk kue Indonesia, produk *cake*, produk *pastry* dan produk roti”. Uji Kompetensi yang berkaitan dengan Standar Kompetensi “Membuat Kue *Pastry* Kontinental” yaitu produk *pastry* dan produk *cake*.

Proses pelaksanaan Uji Kompetensi dibutuhkan peran serta dunia industri sebagai mitra sekolah dalam membantu proses penilaian dan pengawasan uji kompetensi *pastry* pada peserta didik SMK kompetensi keahlian *pastry*. Acuan soal dan penilaian Uji Kompetensi *Pastry* berpedoman pada BNSP.

Pada soal Uji Kompetensi *Pastry* tersebut, berisi perencanaan yang memuat *menu costing*, inventaris alat dan prosedur kerja. Produk *pastry* yang

diujikan tersebut berupa adonan *puff pastry*, *short crust* atau *short dough* dan *choux paste*, sedangkan untuk produk *cake* yang diujikan dari adonan *sponge cake*, *butter cake* dan *chiffon cake*. Acuan dalam penilaian tersebut, menilai kemampuan peserta didik dalam membuat perencanaan, proses mengolah, mendekorasi hingga mendisplay produk *pastry* atau *cake* .

Pelaksanaan Uji Kompetensi *Pastry* di SMKN 9 berdasarkan pengamatan penulis sudah sesuai dengan tahapan-tahapan BNSP. Namun ada beberapa prosedur atau tahapan yang ditambahkan oleh pihak sekolah, yaitu para peserta didik disarankan untuk menentukan tema produk *cake* atau *pastry* yang dibuat pada perencanaan kerja, melampirkan desain produk, melampirkan rancangan meja *display* dan mengikuti latihan Uji Kompetensi. Penentuan tema produk *cake* atau *pastry* tersebut memudahkan proses bimbingan antara guru dengan siswa dalam memberikan saran dekorasi pada produk kue *pastry*, *cake* dan pendisplayan pada meja yang akan digunakan.

Latihan Uji Kompetensi dijadwalkan oleh Pihak Sekolah SMKN 9 Bandung. Setiap peserta didik memiliki kesempatan dua kali berlatih. Latihan tersebut hanya mengukur waktu pembuatan produk dengan waktu yang telah direncanakan pada perencanaan kerja yang dibuat peserta didik, dan mengaplikasikan dekorasi pada produk kue *pastry* dan *cake* dengan perencanaan yang telah dibuat .

Berdasarkan BSNP dan proses pelaksanaan Uji Kompetensi di SMKN 9 diatas, maka penulis mencoba mengaitkan beberapa kemampuan yang perlu dimiliki peserta didik pada kesiapan Uji Kompetensi diantaranya kemampuan

membuat perencanaan praktikum, menentukan dan memilih bahan- bahan kue *pastry* kontinental, memilih alat pengolahan, teknik membuat kue *pastry* kontinental dan menampilkan atau mendisplay kue *pastry* kontinental.

Berkaitan dengan latar belakang yang dikemukakan, penulis tertarik ingin melakukan penelitian tentang permasalahan seberapa besar Kontribusi Hasil Belajar “Membuat Kue *Pastry* Kontinental” terhadap Kesiapan Uji Kompetensi *pastry* pada peserta didik kelas XI SMKN 9 Bandung.

B. Identifikasi Masalah dan Perumusan Masalah

1. Identifikasi masalah

Pembatasan masalah sangat diperlukan dalam menyelesaikan suatu masalah yang akan dibahas, seperti yang dikemukakan oleh Syaodih (2009:10) yaitu “faktor variabel yang terkait dengan fokus masalah cukup banyak, maka perlu ada pembatasan faktor atau variabel, yaitu dibatasi pada faktor-faktor atau variabel-variabel yang dominan”.

“Membuat Kue *Pastry* Kontinental” merupakan salah satu Standar Kompetensi keahlian patiseri yang dipelajari pada mata diklat kue *pastry* kontinental. Standar Kompetensi ini memuat empat kompetensi dasar yaitu Mendeskripsikan Kue *Pastry* Kontinental, Membuat Kue Patiseri Dari Adonan Cair, Membuat Kue Patiseri Dari Adonan Padat dan Membuat *Cake*, *Gateux* dan *Torten*. Luasnya permasalahan dalam penelitian ini dan keterbatasan kemampuan penulis maka lingkup permasalahan dalam penelitian ini dibatasi kepada

kemampuan kognitif, kemampuan afektif, dan kemampuan psikomotor. Oleh sebab itu permasalahan dalam penelitian ini dibatasi pada :

a. Hasil Belajar “Membuat Kue *Pastry* Kontinental” berupa kemampuan kognitif, kemampuan afektif, dan kemampuan psikomotor.

- 1) Kemampuan kognitif mencakup pengetahuan adonan kue *pastry* kontinental, menjelaskan meoda *rub in* pada pembuatan *pie*, menunjukan metoda yang tepat pada pembuatan *banana cake*, menganalisis kegagalan pada pembuatan produk *cookies*, menganalisis penyebab *chiffon cake* memiliki karakteristik yang baik, mengelompokan adonan *cookies*, dan mengevaluasi proses penggilasan pada pembuatan *puff pastry*.
- 2) Kemampuan afektif mencakup memilih bahan-bahan pada pembuatan kue *pastry* kontinental, sikap ketelitian dalam mengukur bahan cair, dan kecermatan dalam membuat adonan *sponge cake* dengan teknik *all in one*, mencetak *pie dough*, kecermatan dalam membuat *pastry cream* dan kecermatan dalam menyiapkan buah-buah kering pada *English fruit cake*.
- 3) Kemampuan psikomotor mencakup memasukan gula pasir pada kocokan putih telur untuk pembuatan *meringue*, mempraktekan proses memasukan *korsvet* dengan metode Perancis pada pembuatan *puff pastry*, mendemonstrasikan cara mengetahui *cake* yang telah matang dengan tepat, mendemonstrasikan prose pembuatan *butter cake* , mendemostrasikan proses mengcovering *ganache* pada pembuatan *sacher cake* dan menciptakan dekorasi cokelat pada pembuatan *blackflorest*

- b. Kesiapan Uji Kompetensi *Pastry* pada peserta didik SMKN 9 Bandung yang dimaksud adalah :
- 1) Kondisi fisik, mental, emosional, ditunjukkan dengan menjaga kondisi fisik, rapih dalam membuat prosedur kerja, logis dalam membuat prosedur kerja, sikap kerapihan dalam mendekorasi *éclair*, sikap ketelitian dalam membentuk *vol au vent*, ketelitian dalam menimbang bahan kering dan sikap memperhatikan keselamatan kerja.
 - 2) Kebutuhan, motif dan tujuan ditunjukkan dengan alasan peserta didik dalam membuat perencanaan kerja, alasan dalam menghias produk *pastry* atau produk *cake* dan upaya peserta didik dalam menyelesaikan pembuatan produk *cake* atau *pastry*.
 - 3) Aspek keterampilan dan pengetahuan ditunjukkan dengan mengetahui kriteria *gateux Africa* yang baik, kriteria *ragout pie* yang baik, menyusun *menu costing* pada perencanaan kerja, menyusun inventaris alat dengan lengkap pada perencanaan kerja, menyusun inventaris alat pada perencanaan kerja dilihat dari spesifikasi alat, menyusun resep, memilih bahan untuk pembuatan *domino cookies*, menyiapkan alat dalam pembuatan *marble cake*, membuat adonan *choux paste* sesuai dengan standar resep, memanggang *chiffon cake* sesuai dengan standar resep, mendekorasi *cup cake*, menata produk *pastry* pada alat saji dan menata produk *pastry* pada meja *display*.
- c. Kontribusi Hasil Belajar “Membuat Kue *Pastry*” sebagai variabel x terhadap Kesiapan Uji Kompetensi *Pastry* sebagai variabel y, pada peserta didik SMKN 9 Bandung.

- d. Besar kontribusi yang dihasilkan Hasil Belajar “Membuat Kue *Pastry* Kontinental” sebagai variabel x terhadap variabel y, yaitu Kesiapan Uji Kompetensi *Pastry* pada peserta didik di SMKN 9 Bandung .

2. Perumusan Masalah

Rumusan masalah merupakan bagian pokok dalam melakukan penelitian pendidikan, sehingga dengan adanya rumusan masalah diharapkan tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian lebih spesifik dan setiap penelitian perlu adanya kejelasan permasalahan yang akan dibahas, sehingga objek penelitian menjadi jelas. Perumusan masalah, menurut Sugiyono (2010:35) sebagai berikut: “Suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu Seberapa besar kontribusi yang dihasilkan Hasil Belajar “Membuat Kue *Pastry* Kontinental” Terhadap Kesiapan Uji Kompetensi *Pastry* Di SMKN 9 Bandung. Selanjutnya perumusan masalah ini akan dijadikan judul dalam penelitian skripsi ini.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum:

Adapun Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui berapa besar kontribusi Hasil Belajar “Membuat Kue *Pastry* Kotinental” Terhadap Kesiapan Uji Kompetensi *Pastry* pada peserta didik SMKN 9 Bandung.

2. Tujuan Khusus:

Adapun tujuan khusus dalam penelitian ini adalah memperoleh gambaran tentang:

- a. Hasil Belajar “Membuat Kue *Pastry* Kontinental” berupa kemampuan kognitif, kemampuan afektif, dan kemampuan psikomotor.
- b. Kesiapan Uji Kompetensi *Pastry* pada peserta didik SMKN 9 Bandung meliputi aspek yaitu kondisi fisik, mental, emosional, kebutuhan, motif dan tujuan dan Aspek keterampilan dan pengetahuan.
- c. Kontribusi yang positif dan signifikan dari Hasil Belajar “Membuat Kue *Pastry* Kontinental” terhadap Kesiapan Uji Kompetensi *Pastry* pada peserta didik di SMKN 9 Bandung .
- d. Besarnya kontribusi Hasil Belajar “Membuat Kue *Pastry* Kontinental” terhadap Kesiapan Uji Kompetensi *Pastry* pada peserta didik di SMKN 9 Bandung.

D. Metode Penelitian

Metodologi yang dilakukan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dan teknik analisis statistik inferensial. Metode deskriptif dengan tujuan mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang aktual, selaras dengan pendapat Surakhmad (2006:140) yang mengemukakan bahwa metode deskriptif mempunyai ciri – ciri yaitu “Memusatkan diri pada pemecahan masalah yang ada pada masa sekarang dan masalah–masalah yang aktual”. Setelah mendapatkan sekumpulan data maka dilanjutkan dengan teknik analisis inferensial. Teknik analisis inferensial menurut Sugiono (2010 : 147) disarikan oleh penulis yaitu suatu teknik analisis yang bertujuan memberlakukan kesimpulan pada populasi.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, diantaranya:

1. SMK Negeri 9 Bandung khususnya bagi guru *pastry* kontinental. Manfaat penelitian ini, diharapkan dapat memberikan masukan dalam proses pembelajaran”Membuat Kue *Pastry* Kontinental”, sehingga peserta didik lebih siap dalam melaksanakan Uji Kompetensi *Pastry*.
2. Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI, dengan adanya penelitian ini maka dapat dijadikan wawasan dan pengetahuan tentang proses belajar Standar Kompetensi “Membuat Kue *Pastry* Kontinental” pada mata kuliah *Cake* dan *Roti* secara optimal.
3. Peneliti, penelitian ini dapat memberikan pengalaman dalam meneliti, wawasan dan pengetahuan mengenai kontribusi hasil belajar “Membuat kue *Pastry* Kontinental” terhadap Kesiapan Uji Kompetensi *Pastry* .

F. Struktur Organisasi Skripsi

Struktur organisasi yang digunakan oleh penulis berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia Tahun 2011, yaitu sebagai berikut:

Bab I. Pendahuluan

- A. Latar Belakang Penelitian
- B. Identifikasi dan perumusan masalah
- C. Tujuan penelitian
- D. Metode penelitian

E. Manfaat penelitian

F. Struktur organisasi skripsi

Bab II. Kajian Pustaka, Hipotesis dan Kerangka Pemikiran

A. Hasil Belajar “Membuat Kue *Pastry* Kontinental ”

B. Kesiapan Uji Kompetensi *Pastry* di SMKN 9 Bandung

C. Kontribusi Hasil Belajar “Membuat Kue *Pastry* Kontinental” terhadap Kesiapan Uji Kompetensi *Pastry*

D. Kerangka Pemikiran

E. Hipotesis

Bab III. Metode Penelitian

A. Lokasi dan Subjek Penelitian

B. Desain Penelitian

C. Metode Penelitian

D. Definisi Operasional

E. Instrumen Penelitian

F. Proses Pengembangan Instrument

G. Teknik Pengumpulan Data

H. Analisis Data

Bab IV. Hasil Penelitian dan Pembahasan

A. Pengolahan dan Analisis Data

B. Pembahasan Atau Analisis Temuan

Bab V. Kesimpulan dan Saran