

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan Lembaga Pendidikan Formal yang mempersiapkan peserta didik menjadi tenaga kerja yang memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk bekerja pada bidang tertentu. Lulusan SMK dituntut memiliki kemampuan dan keterampilan yang sesuai dengan kebutuhan dunia industri. Tujuan khusus SMK yang terdapat dalam KTSP Patiseri SMKN 9 Bandung (2009:10), yaitu:

1. Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia yang produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industri sebagai tenaga kerja menengah sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.
2. Menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karier, ulet dan gigih dalam berkompetensi, beradaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni agar mampu mengembangkan diri dikemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang yang lebih tinggi.
4. Membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi yang sesuai dengan program keahlian yang dipilih

Merujuk pada kutipan tujuan khusus SMK di atas, dapat diartikan bahwa SMK memiliki tujuan mempersiapkan peserta didik untuk menjadi manusia yang terampil, terdidik dan profesional dan mampu mengembangkan diri sejalan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

SMK Negeri 9 Bandung adalah Sekolah Menengah Kejuruan yang memiliki Tujuh kompetensi keahlian yaitu kompetensi keahlian Patiseri, Restoran, Tata Busana, Tata Kecantikan Rambut, Tata Kecantikan Kulit, Usaha jasa Pariwisata dan Akomodasi Perhotelan. SMKN 9 Bandung mempunyai visi “ Dengan

dilandasi iman dan takwa, menjadi sekolah unggulan di bidang pariwisata yang dicari dan disegani masyarakat Internasional pada tahun 2011". Sesuai dengan visi SMKN 9 Bandung yaitu menjadi sekolah unggulan dibidang pariwisata, pelaksanaan pembelajaran SMKN 9 Bandung dilakukan dengan pembelajaran di sekolah, pembelajaran di industri (prakerin) dan kelas kewirausahaan.

Kompetensi keahlian Patiseri mempelajari tentang produk *pastry* sehingga dapat menciptakan lulusan yang kompeten di bidang *pastry* dan *bakery*. Mata diklat kompetensi keahlian Patiseri menurut KTSP Patiseri SMKN 9 Bandung (2009:98-100) yaitu Mengolah Kue Indonesia, Mengolah Kue Pastry Kontinental, Menyiapkan Coklat dan Permen Coklat, Membuat Produk Roti, Kue Untuk Diet Khusus, Melakukan Pelayanan Makanan dan Minum, Membuat Hidangan Penutup dan Melakukan Pengolahan Usaha Produk Patiseri.

Membuat Produk Roti merupakan mata diklat yang wajib diikuti oleh peserta didik program keahlian *pastry* SMKN 9 Bandung, mata diklat ini bersifat teori dan praktek. Membuat Produk Roti diberikan pada semester dua di kelas X dan kelas XI semester satu, bertujuan agar peserta didik memanfaatkan hasil belajar tersebut ke dalam praktek kerja industri. Kompetensi dasar membuat produk roti dalam KTSP Patiseri SMKN 9 Bandung (2009:99) yaitu:

Mendeskripsikan produk roti, menyiapkan bahan dan peralatan untuk membuat produk roti, membuat produk yang mengandung bahan pengembang atau ragi, membuat produk roti *hard roll*, membuat produk roti *soft roll* serta menata, menyajikan dan menyimpan produk roti.

Tujuan dari pembelajaran membuat produk roti yaitu peserta didik mampu menyiapkan bahan dan peralatan serta dapat membuat produk yang mengandung pengembang atau ragi yaitu aneka produk roti.

Praktek Kerja Industri (Prakerin) ialah bentuk latihan untuk menerapkan dan menyelaraskan teori serta praktek yang diadaptasi oleh peserta didik di sekolah dan di industri. Wena (Muhidin, 2010:6) mengungkapkan bahwa penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan dengan pendekatan sistem ganda bertujuan untuk:

1. Menghasilkan tenaga kerja yang memiliki keahlian profesional, yaitu tenaga kerja yang memiliki keahlian profesional, yaitu tenaga kerja yang memiliki tingkat pengetahuan, keterampilan, dan etos kerja yang sesuai dengan tuntutan lapangan kerja.
2. Meningkatkan dan memperkuat keterkaitan dan kesepadanan (*link and match*) antara lembaga pendidikan pelatihan kejuruan dan dunia kerja.
3. Meningkatkan efisiensi proses pendidikan dan pelatihan tenaga kerja berkualitas dan profesional

Prakerin dilaksanakan untuk meningkatkan mutu lulusan yang sesuai dengan kebutuhan dunia industri. Melalui Prakerin peserta didik diberi kesempatan untuk belajar melakukan pekerjaan dalam situasi dan kondisi di dunia industri. Prakerin *pastry* SMKN 9 Bandung dilaksanakan selama 4-6 bulan di dua tempat yaitu di Hotel dan *Bakery*. Prakerin program keahlian patiseri ditempatkan sesuai dengan bidang *pastry* yaitu peserta didik membantu dalam pembuatan produk patiseri diantaranya makanan penutup, makanan pengiring, kue dan roti. Evaluasi hasil Prakerin diberikan oleh pihak industri dan sekolah. Penilaian dari pihak industri merupakan hasil kegiatan peserta didik selama berada di tempat industri penilaian ini meliputi, disiplin, inisiatif dan kreatifitas, sikap dan perilaku, kerjasama dan prosedur kerja. Penilaian dari pihak sekolah berupa pengumpulan laporan kegiatan Prakerin dan persentasi laporan.

Hotel adalah jenis akomodasi yang dikelola secara komersial dan profesional, disediakan bagi setiap orang untuk mendapatkan pelayanan penginapan, makan dan minum serta pelayanan lainnya (Bagyono, 2007:63).

Salah satu *section* yang ada di hotel ialah *pastry* yang bertugas dan bertanggung jawab dalam pembuatan dan penyediaan berbagai makanan penutup, makanan pengering, kue dan roti. Hotel merupakan industri yang memiliki kredibilitas yang tinggi di bidang *pastry* sehingga dijadikan tempat untuk Prakerin pada peserta didik *pastry*.

Kompetensi membuat produk roti sangat penting dimiliki pada saat peserta didik bertanggung jawab dalam membuat produk roti di Prakerin. Kurangnya kompetensi yang dimiliki peserta didik dalam mengolah produk roti akan berpotensi merugikan pihak industri atau pihak hotel. Kompetensi untuk melaksanakan Prakerin dapat diperoleh peserta didik setelah menempuh pengalaman belajarnya disekolah (proses belajar mengajar) dalam bentuk hasil belajar. Setelah melakukan proses belajar, peserta didik memperoleh manfaat yaitu menjadi lebih respek dan memiliki pemahaman yang lebih baik terhadap objek, makna dan peristiwa yang dialami (Priyadi, 2009:7).

Berkaitan dengan uraian latar belakang yang dikemukakan, penulis tertarik untuk meneliti manfaat hasil belajar “Membuat Produk Roti” pada praktek kerja industri *pastry* di hotel yang telah dilaksanakan oleh peserta didik *pastry* kelas XII Kewirausahaan Tahun Ajaran 2011-2012 SMKN 9 Bandung.

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

1. Identifikasi Masalah

Identifikasi variabel dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai manfaat hasil belajar “Membuat Produk Roti” pada Prakerin *pastry* di hotel. Permasalahan dalam penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut:

- a. Manfaat hasil belajar “Membuat Produk Roti” pada praktek kerja industri *pastry* di hotel berkaitan dengan kemampuan kognitif.
- b. Manfaat Manfaat hasil belajar “Membuat Produk Roti” pada praktek kerja industri *pastry* di hotel berkaitan dengan kemampuan afektif.
- c. Manfaat hasil belajar “Membuat Produk Roti” pada praktek kerja industri *pastry* di hotel berkaitan dengan kemampuan psikomotor.

2. Perumusan Masalah

Kurangnya kompetensi yang dimiliki peserta didik dalam mengolah produk roti akan berpotensi merugikan pihak industri, kompetensi membuat produk roti dinilai sangat penting dimiliki pada saat peserta didik bertanggung jawab dalam membuat produk roti di prakerin. Berdasarkan uraian tersebut maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu: “Bagaimana manfaat hasil belajar membuat produk roti pada praktek kerja industri *pastry* di Hotel ? ”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan `Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui “Manfaat hasil belajar membuat produk roti pada praktek kerja industry *pastry* di Hotel”.

2. Tujuan Khusus

Secara khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai:

- a. Manfaat hasil belajar “Membuat Produk Roti” pada praktek kerja industri *pastry* di Hotel berkaitan dengan kemampuan kognitif.
- b. Manfaat hasil belajar “Membuat Produk Roti” pada praktek kerja industri *pastry* di Hotel berkaitan dengan kemampuan afektif.
- c. Manfaat hasil belajar “Membuat Produk Roti” pada praktek kerja industri *pastry* di Hotel berkaitan dengan kemampuan psikomotor.

D. Metode Penelitian

Metode yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dikarenakan untuk memperoleh gambaran mengenai manfaat hasil belajar “Membuat Produk Roti” pada praktek kerja industri *pastry* di Hotel. Seperti yang dikemukakan Sudjana dan Ibrahim (2008:64) metode deskriptif adalah “Penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang”.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini diharapkan memberikan manfaat kepada berbagai pihak yang langsung maupun tidak langsung bersentuhan dengan masalah penelitian ini yaitu, kepada:

1. Pihak SMKN 9 Bandung, dengan adanya penelitian ini maka dapat memperoleh gambaran tentang manfaat hasil belajar “Membuat Produk Roti” pada praktek kerja industri *pastry* di hotel.

2. Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK UPI, dengan adanya penelitian ini maka dapat dijadikan bahan referensi tentang hasil belajar “Membuat Produk Roti” pada praktek kerja industri *pastry* di Hotel.
3. Penulis, memiliki informasi tentang manfaat hasil belajar “Membuat Produk Roti” pada praktek kerja industri *pastry* di Hotel.

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

- A. Hasil belajar membuat produk roti
- B. Praktek kerja industri *pastry* di hotel
- C. Manfaat hasil belajar membuat produk roti pada praktek kerja industri *pastry* di hotel

Bab III Metode Penelitian

- A. Lokasi dan sampel penelitian

- B. Desain penelitian
- C. Metode penelitian
- D. Definisi operasional
- E. Instrumen penelitian
- F. Proses pengembangan instrumen
- 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

- A. Kesimpulan
- B. Saran



