

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan pada hakikatnya merupakan usaha penciptaan seperangkat stimulus yang diharapkan menghasilkan pola-pola perilaku tertentu. Somarya dan Nuryani (2007: 25) mengemukakan bahwa :

Pendidikan adalah keseluruhan yang terintegrasi dari setiap aspek pendidikan, mulai dari *input* yang diproses oleh komponen-komponen pendidikan yang berhubungan satu sama lain yang sesuai dengan fungsinya masing-masing berjalan seiring seirama dalam mencapai tujuan pendidikan (*output* pendidikan), yaitu manusia terdidik yang mempunyai kemampuan Kognitif, Afektif, dan Psikomotor.

Pendidikan dapat diselenggarakan melalui tiga Jalur, yaitu Jalur Pendidikan Formal, Jalur Pendidikan Non Formal, dan Jalur Pendidikan Informal. UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional BAB I Pasal I *point* 11 (Himpunan peraturan perundang-undangan, 2009: 2), mendefinisikan bahwa “Pendidikan Formal adalah jalur pendidikan yang terstruktur dan berjenjang yang terdiri atas Pendidikan Dasar, Pendidikan Menengah, dan Pendidikan Tinggi”.

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan salah satu Lembaga Pendidikan Formal pada jenjang Pendidikan Tinggi. UPI memiliki beberapa Fakultas salah satunya yaitu Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK), di dalamnya terdapat beberapa Jurusan diantaranya adalah Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK).

Jurusan PKK terdiri dari tiga Program Studi (Prodi) yaitu Prodi Pendidikan Tata Boga, Prodi Pendidikan Tata Busana, dan Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Program Studi Pendidikan Tata Boga memiliki beberapa kelompok

Mata Kuliah. Mengacu pada kurikulum (Universitas Pendidikan Indonesia, 2007: 251) pengelompokan tersebut terdiri dari : Mata Kuliah Umum (MKU), Mata Kuliah Profesi (MKP), Mata Kuliah Keahlian (MKK) yang terdiri dari MKK-Fakultas dan MKK-Program Studi, MKP konsentrasi Manajemen Patiseri, MKP konsentrasi Manajemen Jasa Katering, MKP konsentrasi Manajemen Pariwisata, MKP konsentrasi Manajemen Restoran, MKP konsentrasi Manajemen Dietetika, serta Mata Kuliah Kemampuan Tambahan (MKKT).

Salah satu mata kuliah yang termasuk pada kelompok MKK-Program Studi Pendidikan Tata Boga yaitu Kimia Makanan. Perkuliahan Kimia makanan memiliki bobot 2 (dua) SKS. Dalam perkuliahan ini, dibahas mengenai komponen air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, *food additive* atau Bahan Tambahan Pangan (BTP).

Tujuan perkuliahan Kimia Makanan tercantum dalam silabus perkuliahan Kimia Makanan (Karpin dan Mahmudatussa'adah, 2008: 1). Adapun tujuan tersebut yaitu :

Setelah perkuliahan Kimia Makanan, mahasiswa diharapkan menguasai konsep pengetahuan dan pemahaman yang komprehensif tentang sumber, struktur dan fungsi komponen kimia makanan, yang meliputi air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, *food additive*, sehingga mahasiswa mampu mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari baik sebagai pribadi, maupun sebagai anggota keluarga, masyarakat, ataupun sebagai pekerja. Selain itu mahasiswa diharapkan dapat berfikir secara logis ketika mereka menghadapi berbagai fenomena yang ada di lingkungan mereka.

Hasil belajar yang penulis sarikan menurut Sudjana (2010: 3) merupakan perubahan tingkah laku. Hasil belajar Kimia Makanan akan lebih baik apabila dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Penerapan menurut Yuliatwati (2004: 60) merupakan “Kemampuan untuk menggunakan materi yang telah

dipelajari dan dipahami ke dalam situasi konkrit, nyata, atau baru”. Adapun hasil belajar Kimia Makanan dalam kehidupan sehari sebagai pribadi, salah satunya adalah penerapan konsep yang dipelajari dalam Kimia Makanan melingkupi kemampuan Kognitif, Afektif, dan Psikomotor pada pemilihan makanan jajanan.

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 942/menkes/sk/VII/2003 (BPOM, 2003: 2) mengemukakan bahwa, “Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum”. Berdasarkan klasifikasi makanan jajanan dikelompokkan menjadi makanan utama atau jajanan jenis makanan berat dan makanan ringan.

Menurut Apriaji (Muaris 2004: 12) bahwa “Perilaku memilih makanan jajanan sebenarnya baik dan sehat karena dapat mempertahankan kadar gula darah, tetapi pilihan jenis makanan jajanan serta jumlahnya harus sesuai”. Selain itu, yang harus diperhatikan dalam memilih makanan jajanan yaitu harus yang sehat dan aman untuk dikonsumsi. Sejalan dengan pendapat Nuraini (2007: 16) bahwa “Makanan yang sehat adalah makanan yang mempunyai nilai gizi yang cukup dan seimbang, serta tidak mengandung (tercemar) unsur yang dapat membahayakan atau merusak kesehatan”.

Kualitas dan kuantitas makanan yang dikonsumsi akan memberikan pengaruh bagi tubuh. Pengaruh tersebut dapat bernilai baik atau sebaliknya, bahkan perasaan manusia pun dapat dipengaruhi oleh makanan yang dikonsumsinya. Sebagaimana dikemukakan oleh Nuraini (2007: 20) bahwa :

Pengaruh campuran (senyawa) kimiawi yang dikandung oleh makanan terhadap aktivitas jiwa dan pikiran manusia belum diketahui secara sempurna, namun tidak dapat diragukan bahwa perasaan manusia dipengaruhi oleh kualitas dan kuantitas makanan.

Uraian tersebut memberikan gambaran tentang pentingnya pemilihan makanan untuk dikonsumsi, salah satunya yaitu makanan jajanan.

Pemilihan makanan jajanan perlu diperhatikan kesehatan dan keamanannya terhadap tubuh. Makanan jajanan mengandung komponen kimia makanan yang apabila salah pemilihannya maka akan menimbulkan masalah bagi kesehatan. Permasalahan tersebut tidak akan terjadi apabila mahasiswa memahami dan menerapkan berbagai macam konsep yang telah dipelajari dalam mata kuliah Kimia Makanan dalam pemilihan makanan jajanan. Sesuai dengan hasil studi pendahuluan yang penulis pelajari dari dokumen nilai Kimia Makanan mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2007, 2008, dan 2009 yaitu pada semester II yang secara umum mahasiswa memperoleh nilai rata-rata B, dengan nilai tersebut diharapkan dapat membantu mahasiswa dalam memilih makanan jajanan yang aman dan sehat.

Uraian yang telah dipaparkan tersebut penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI merasa tertarik untuk melakukan penelitian. Penelitian tersebut dimaksudkan guna memperoleh informasi tentang Kimia Makanan yang dapat menunjang kemampuan mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI dalam memilih makanan jajanan yang aman dan sehat.

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

Perumusan masalah diperlukan karena dapat memberi arahan kepada seluruh rencana dan langkah-langkah yang ditempuh dalam suatu penelitian. Pernyataan tersebut sesuai dengan pendapat Sugiyono (2009: 55) bahwa “suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI?”.

Ruang lingkup permasalahan dalam penelitian ini dapat dibatasi permasalahannya sebagai berikut :

- a. Penerapan hasil belajar Kimia Makanan ditinjau dari kemampuan Kognitif berkaitan dengan pengetahuan, pemahaman, dan penerapan komponen kimia makanan yang terdiri dari air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang terkandung dalam makanan jajanan.
- b. Penerapan hasil belajar Kimia Makanan ditinjau dari kemampuan Afektif berkaitan dengan penerimaan dan sikap mahasiswa melalui ketelitian, kecermatan dalam mengidentifikasi komponen kimia makanan yang terdiri dari air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang terkandung dalam jajanan jenis makanan berat dan makanan ringan, serta makanan jajanan dalam kemasan dan tanpa kemasan.
- c. Penerapan hasil belajar Kimia Makanan ditinjau dari kemampuan Psikomotor berkaitan dengan keterampilan dalam memilih makanan jajanan yang sehat dan aman berdasarkan komponen kimia makanan dan Bahan Tambahan Pangan

(BTP) yang terkandung dalam makanan jajanan dalam kemasan dan tanpa kemasan.

Berdasarkan rumusan masalah tersebut oleh penulis dijadikan dasar judul skripsi yaitu : Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi atau gambaran penerapan hasil belajar Kimia Makanan pada pemilihan makanan jajanan mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini adalah memperoleh gambaran yang lebih rinci tentang :

- a. Penerapan hasil belajar Kimia Makanan ditinjau dari kemampuan Kognitif berkaitan dengan pengetahuan, pemahaman, dan penerapan komponen kimia makanan yang terdiri dari air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang terkandung dalam makanan jajanan.
- b. Penerapan hasil belajar Kimia Makanan ditinjau dari kemampuan Afektif berkaitan dengan penerimaan dan sikap mahasiswa melalui ketelitian, kecermatan dalam mengidentifikasi komponen kimia makanan yang terdiri dari air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang terkandung dalam jajanan jenis makanan berat dan makanan ringan, serta makanan jajanan dalam kemasan dan tanpa kemasan.

- c. Penerapan hasil belajar Kimia Makanan ditinjau dari kemampuan Psikomotor berkaitan dengan keterampilan dalam memilih makanan jajanan yang sehat dan aman berdasarkan komponen kimia makanan dan Bahan Tambah Pangan (BTP) yang terkandung dalam makanan jajanan dalam kemasan dan tanpa kemasan.

D. Metode Penelitian

Metode penelitian yang dipergunakan adalah metode deskriptif . Sudjana dan Ibrahim (2009: 64) mengemukakan bahwa “Penelitian deskriptif adalah penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang”. Metode deskriptif digunakan penulis untuk memperoleh gambaran umum dan pemecahan masalah dalam penelitian ini.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada peneliti, mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI, dan tenaga pengajar. Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat berupa saran dan informasi kepada:

1. Peneliti, dapat menambah dan meningkatkan wawasan tentang penerapan hasil belajar Kimia Makanan pada pemilihan makanan jajanan mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI, serta menambah pengalaman dalam membuat karya ilmiah.

2. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, khususnya angkatan 2007, 2008, dan 2009, sebagai informasi hasil belajar Kimia Makanan dan penerapannya pada pemilihan makanan jajanan.
3. Tenaga pengajar atau Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga UPI khususnya Tim Dosen mata kuliah Kimia Makanan, dapat dijadikan sebagai sumber informasi dari ketercapaian tujuan pembelajaran Kimia Makanan.

F. Struktur Organisasi Skripsi

Upaya untuk memudahkan penelaahan bagian demi bagian dalam penelitian ini, maka penulis menyajikan urutan penulisan dari setiap Bab sebagai berikut :

Bab I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, identifikasi dan perumusan masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, manfaat penelitian, serta struktur organisasi skripsi.

Bab II Kajian Pustaka, dikemukakan tentang landasan teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian.

Bab III Metode Penelitian, dikemukakan tentang lokasi dan subjek penelitian, desain penelitian, metode penelitian, definisi operasional, instrumen penelitian, teknik pengumpulan data, dan analisis data.

Bab IV Hasil Penelitian dan Pembahasan, dikemukakan pengolahan atau analisis data untuk menghasilkan temuan dan pembatasan hasil-hasil yang diperoleh dalam penelitian.

Bab V Kesimpulan dan Rekomendasi, menyajikan penafsiran dan pemaknaan terhadap hasil analisis temuan penelitian yang disajikan dalam bentuk kesimpulan penelitian.