

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan merupakan suatu upaya pengembangan sumber daya manusia yang berkualitas, yang berkepribadian, mantap dan mandiri dalam memberikan sumbangan terhadap pembangunan bangsa dan Negara Indonesia, sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang No. 20 tahun 2003 tentang fungsi dan tujuan Pendidikan Nasional pasal 3 Depdiknas (2003:5), sebagai berikut:

Pendidikan Nasional berfungsi untuk mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia beriman dan bertakwa kepada Tuhan yang Maha Esa, berahlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga Negara yang demokratis serta bertanggung jawab

Pencapaian fungsi Pendidikan Nasional tersebut, pemerintah menetapkan bahwa sistem Pendidikan Nasional dilaksanakan melalui jalur pendidikan formal, nonformal, dan informal. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan terstruktur dan berjenjang, yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi, jenis pendidikan menengah termasuk pendidikan formal adalah pendidikan menengah kejuruan (SMK).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu jalur pendidikan formal pada jenjang pendidikan menengah yang mempersiapkan tenaga kerja terampil tingkat menengah dalam ruang lingkup keahlian tertentu. Tujuan Sekolah Menengah Kejuruan yaitu menyiapkan tenaga kerja produktif dan siap pakai, yang

langsung dapat bekerja di bidang yang relevan. Proses pembelajaran di sekolah terdiri dari beberapa program yang termuat pada kurikulum SMK (2006:1), yaitu :

1. Program Normatif terdiri dari : Pendidikan Agama, PPKN, Seni Budaya, Bahasa Indonesia dan Pendidikan Jasmani dan Olah Raga.
2. Program Adaptif terdiri dari : Matematika, Keterampilan Komputer dan Pengelolaan Informasi, Kewirausahaan, Ilmu Pengetahuan Alam, Ilmu Pengetahuan Sosial dan Bahasa Inggris.
3. Program Produktif.

Setiap program pembelajaran tersebut wajib diikuti oleh peserta didik sesuai dengan program keahlian yang telah ditentukan. Program produktif memuat sejumlah kompetensi di masing-masing program keahlian yang terbagi dalam 3 tingkatan, kelas X, XI, XII, salah satu diantaranya adalah mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood* yang terdapat dalam lingkup mata pelajaran makanan kontinental. Mata pelajaran makanan kontinental adalah salah satu program produktif pada keahlian Jasa Boga. Mata pelajaran ini merupakan mata pelajaran teori dan praktek salah satunya membahas mengenai mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood* yang wajib ditempuh oleh seluruh peserta didik. Setelah peserta didik melalui proses pembelajaran dengan sejumlah materi dalam kegiatan pembelajaran tersebut, diharapkan akan memunculkan kesiapan untuk melaksanakan kegiatan Uji Level.

Uji level merupakan salah satu kegiatan ujian praktek yang dilaksanakan pada akhir semester, setiap peserta didik harus mampu menunjukkan hasil dari proses belajar tentang serangkaian materi pelajaran pada standar kompetensi tertentu. Penguasaan materi yang telah dipelajari oleh peserta didik akan dilakukan penilaian

oleh pihak sekolah maupun pihak luar sekolah untuk mengukur kemampuan yang dikuasai oleh peserta didik sesuai dengan tuntutan dunia kerja. Penilaian yang dilakukan oleh pihak sekolah dilakukan secara bertahap pada setiap penguasaan materi pelajaran, salah satunya penilaian uji level. Uji level makanan kontinental menggambarkan bagaimana peserta didik mampu menjawab soal ujian praktek yang diberikan yaitu makanan Kontinental, materi yang diberikan adalah pembuatan produk makanan yang berasal dari Negara Eropa dan Amerika terdiri daritiga giliran makan yang disusun dalam menu modern, yaitu *Appetizer*, *main course*, dan *dessert*. Selama pelaksanaan uji level peserta didik harus memiliki pengetahuan yang berhubungan dengan jenis hidangan yang dibuat, seperti *chicken cordon blue* dan *beef stroganoff*. Bersikap teliti dan cermat dalam mengolah hidangan yang dibuat serta memiliki kemampuan untuk mengolah dan menyajikan hidangan sesuai standar industri yang kemudian akan dilakukan penilaian pada produk yang telah dibuat oleh peserta didik.

Hasil belajar mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood* pada peserta didik diukur secara individual menggunakan alat penilaian tertulis dan penampilan. Secara normatif peserta didik yang telah menunjukkan kemampuannya masing-masing, diduga telah memiliki kesiapan dalam uji level makanan Kontinental.

Kesiapan uji level merupakan keadaan yang menggambarkan kondisi internal peserta didik siap dalam mengambil keputusan terbaik atas tindakan yang akan dilakukan manakala peserta didik ditempatkan untuk memecahkan masalah belajar. Peserta didik dinyatakan siap apabila peserta didik menunjukkan karya nyata yang

dihasilkan oleh hasil pemikiran masing-masing individu, dengan mengacu pada kriteria dan peraturan yang telah ditetapkan dalam rambu-rambu penilaian uji level dilakukan oleh guru berdasarkan pada standar industri yang telah ditentukan oleh praktisi.

Uraian latar belakang yang telah dipaparkan memperjelas bahwa dalam melaksanakan uji level makanan kontinental peserta didik harus memiliki pengetahuan, keterampilan dan wawasan mengenai kompetensi yang akan di uji levelkan. Permasalahan tersebut dapat dijadikan sebagai tolak ukur kesiapan dalam melaksanakan uji level makanan kontinental. Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik untuk meneliti mengenai bagaimana manfaat hasil belajar “mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood*” sebagai kesiapan uji level makanan kontinental, yang diselenggarakan di SMK YAPARI-AKTRIPA Bandung.

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

Rumusan masalah merupakan langkah awal dalam menentukan suatu problematika dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian. Pernyataan tersebut sejalan dengan pendapat Sugiyono (2008:56) bahwa, “perumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu : bagaimana manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood* sebagai kesiapan uji level makanan kontinental pada peserta didik kelas x program keahlian Jasa Boga SMK Yapari-Aktripa Bandung?

Batasan masalah merupakan penegasan dari masalah yang akan dibahas. Masalah yang menjadi fokus penulis pada penelitian ini berkaitan dengan hasil belajar, yang bermanfaat untuk kesiapan peserta didik dalam memecahkan masalah belajar yang telah ia pelajari. Hasil belajar mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood* dapat memberikan manfaat sebagai kesiapan pelaksanaan uji level makanan kontinental pada peserta didik SMK Yapari-Aktrifa Bandung. Pada penelitian ini penulis membatasi masalah pada:

1. Manfaat hasil belajar berkaitan dengan pengetahuan mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood*, yaitu memiliki kesiapan dalam membuat *job sheet* uji level makanan kontinental untuk struktur menu modern.
2. Manfaat hasil belajar berkaitan dengan sikap dalam mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood*, yaitu memiliki kesiapan dalam ketelitian memilih bahan sesuai resep, kesungguhan dalam kesiapan praktek membuat produk sesuai soal pada uji level.
3. Manfaat hasil belajar berkaitan dengan keterampilan mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood*, yaitu memiliki kesiapan terampil dalam membuat produk *beef sausages salad*, *chicken cordon bleu*, *beef stroganof*, *crepes* dan kakap *meuniere*, terampil dalam memilih daging yang berkualitas, terampil dalam mempraktekkan teknik memotong daging, terampil dalam melaksanakan metode pengolahan sesuai dengan resep, terampil dalam mempersentasikan produk.

C. Tujuan penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengokohkan teori hasil belajar melalui penelitian skripsi tentang “mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood*” sebagai kesiapan uji level makanan kontinental pada peserta didik SMK YAPARI-AKTRIPA Bandung.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi dari hasil pengolahan data dan pembahasan mengenai manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood* sebagai kesiapan uji level makanan kontinental:

1. Manfaat hasil belajar berkaitan dengan pengetahuan mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood*, yaitu memiliki kesiapan dalam membuat *job sheet* uji level makanan kontinental untuk struktur menu modern.
2. Manfaat hasil belajar berkaitan dengan sikap dalam mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood*, yaitu memiliki kesiapan dalam ketelitian memilih bahan sesuai resep, kesungguhan dalam kesiapan praktek membuat produk sesuai soal pada uji level.
3. Manfaat hasil belajar berkaitan dengan keterampilan mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood*, yaitu memiliki kesiapan terampil dalam membuat produk *beef sausages salad*, *chicken cordon bleu*, *beef stroganof*, *crepes* dan kakap *meuniere*, terampil dalam memilih daging yang berkualitas, terampil

dalam mempraktekkan teknik memotong daging, terampil dalam melaksanakan metode pengolahan sesuai dengan resep, terampil dalam mempersentasikan produk.

D. Metode penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif, metode deskriptif yaitu metode yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang terjadi pada masa sekarang seperti yang dikemukakan oleh Sudjana dan Ibrahim (2010:64) “penelitian deskriptif adalah penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang” oleh sebab itu metode deskriptif diduga sesuai digunakan dalam penelitian ini karena tujuannya untuk mendapat gambaran tentang keadaan siswa pada saat sekarang dalam menghadapi uji level makanan kontinental.

E. Manfaat penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat pada umumnya kepada beberapa pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung, dan khususnya dapat memberikan manfaat kepada :

1. Penulis memperoleh pengetahuan, pengalaman serta wawasan dalam bagaimana melaksanakan proses penelitian dengan menggunakan kaidah yang telah ditentukan dalam penelitian khususnya pada bidang Tata Boga mengenai uji level makanan kontinental
2. Peserta didik dapat mengetahui dan menerapkan materi setelah mengikuti pembelajaran dalam kesiapan menghadapi uji level makanan kontinental.

3. Pihak SMK Yapari-aktripa hasil dari penelitian dapat menjadi masukan untuk guru mata pelajaran makanan kontinental khususnya pada kesiapan peserta didik dalam mengikuti uji level makanan kontinental

F. Struktur organisasi

BAB I Pendahuluan

Pada bab ini membahas mengenai latar belakang masalah, identifikasi masalah, rumusan masalah, pembatasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metode penelitian, struktur organisasi penulisan.

BAB II Kajian pustaka

Pada bab ini mengemukakan teori-teori yang melandasi dan berhubungan dengan masalah dalam penelitian

BAB III Metode penelitian

Pada bab ini membahas mengenai lokasi dan subjek populasi dan sampel yang digunakan, desain penelitian, metode penelitian, definisi operasional, tehnik pengumpulan data, instrumen penelitian dan analisis data

BAB IV Hasil penelitian dan pembahasan

Pada bab ini berisi pembahasan dan analisis data hasil temuan dalam penelitian

BAB V Kesimpulan dan saran

Berisi tentang kesimpulan dari hasil penelitian dan saran-saran