

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Penelitian**

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu lembaga pendidikan formal yang berorientasi pada bidang keahlian yang spesifik untuk memiliki pengetahuan, keterampilan, dan sikap sebagai tenaga siap kerja. SMK Yapari-Aktripa adalah salah satu Sekolah Menengah Kejuruan di Bandung yang mempunyai tujuan meraih keunggulan dalam segi kognitif, afektif dan psikomotor dibidang perhotelan, jasa boga, dan multimedia yang siap untuk mengisi pekerjaan di berbagai bidang perusahaan dan instansi serta berwirausaha pada bidang yang mereka pilih. Tujuan ini sesuai visi dan misi yang tercantum dalam kurikulum SMK Yapari-Aktripa Bandung (2011), yaitu :

**VISI :**

Unggul dalam Mutu Pendidikan dan Pelatihan Pariwisata, beriman dan bertaqwa serta mampu bersaing ditingkat Nasional dan Internasional.

**MISI :**

1. Meningkatkan mutu pendidikan dan pelatihan yang memenuhi standar kompetensi nasional dan internasional.
2. Menghasilkan tamatan yang kreatif dan inovatif dalam bidang akomodasi perhotelan, restoran, dan multimedia.
3. Menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan yang berdasarkan nilai budaya, agama dengan mengikuti perkembangan iptek.
4. Meningkatkan hubungan kerjasama sekolah dengan DU/DI dan instansi lain yang memiliki standar nasional dan internasional.
5. Menerapkan manajemen Mutu ISO 9001 : 2000.
6. Melengkapi sarana dan prasarana secara optimal.

Tujuan tersebut dapat tercapai dengan baik apabila peserta didik secara konsekuen melaksanakan pembelajaran dengan penuh tanggung jawab. SMK Yapari-Aktripa Bandung mempunyai tiga program keahlian, yaitu Jasa Boga,

Akomodasi Perhotelan dan Multimedia. Program keahlian Jasa Boga mempunyai tujuan membekali siswa untuk memiliki keahlian dan keterampilan khususnya dibidang Jasa Boga. Program keahlian Jasa Boga menyediakan sejumlah program mata diklat yang terbagi ke dalam tiga program yang termuat dalam kurikulum SMK (2004:8), yaitu Program Normatif, Program Adaftif dan Program Produktif. Program Normatif terdiri mata diklat yang secara umum dipelajari seperti Bahasa Indonesia, Bahasa Inggris, Pendidikan Agama dan Matematika; Program Adaftif terdiri dari mata diklat Ilmu Pengetahuan Alam dan Ilmu Pengetahuan Sosial; sedangkan Program Produktif terdiri dari mata diklat kejuruan, salah satunya Mulok Produktif *Pastry* dan *Bakery*.

Mulok Produktif *Pastry* dan *Bakery* merupakan salah satu mata diklat program keahlian Jasa Boga SMK Yapari-Aktripa Bandung yang dipelajari oleh peserta didik kelas XI semester 3 dan 4 yang mempunyai tujuan membekali peserta didik dalam segi keahlian dan keterampilan khususnya dibidang *pastry* dan *bakery*. Mata diklat ini terdiri dari beberapa standar kompetensi, salah satunya yaitu standar kompetensi “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan *Pastry* dan *Bakery*”. Standar kompetensi “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan *Pastry* dan *Bakery*” terbagi ke dalam tiga kompetensi dasar meliputi; Menyiapkan, Mengolah, Memorsi dan Menyajikan *Pastry*; Menyiapkan, Mengolah, Memorsi dan Menyajikan *Bakery*; serta Menyimpan *Pastry* dan *Bakery*.

Kegiatan pembelajaran “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan *Pastry* dan *Bakery*” yaitu berupa teori dan praktek. Materi pembelajaran teori meliputi pengertian, fungsi dan klasifikasi *pastry*; cara penggunaan peralatan pengolahan

*pastry*, cara pemilihan bahan, dan persiapan pengolahan produk *pastry*, sedangkan bentuk pembelajaran praktek meliputi cara penggunaan peralatan pengolahan *pastry*; cara pemilihan bahan; persiapan pengolahan; cara pengolahan produk yang mencakup *pudding, pie, cake, tarts, fruitturs, bavaois, mouses, souffle, meringue, crepes, sorbet, ice cream*, dan *sweets*; pemorsian produk *pastry*, pengemasan serta penyimpanan produk *pastry*.

Peserta didik yang telah belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan *Pastry dan Bakery*” diharapkan dapat mempunyai kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Hal ini sejalan dengan pendapat yang dikemukakan oleh Sudjana (2009:22), yaitu :

Hasil belajar adalah adanya perubahan tingkah laku siswa setelah melalui proses belajar mengajar. Perubahan sebagai hasil belajar ditunjukkan dalam bentuk seperti pengetahuannya, kecakapannya dan kemampuannya, daya reaksinya, daya penerimaannya dan aspek lain yang ada pada individu.

Evaluasi hasil belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan *Pastry dan Bakery*” merupakan gambaran penguasaan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor yang diperoleh peserta didik yang diharapkan akan memberikan manfaat dan dapat dijadikan bekal dari segi keahlian dan keterampilan khususnya dibidang *pastry* dan *bakery* dalam kesiapan perintisan usaha *pastry*. Hal ini sejalan dengan yang dikemukakan oleh Slameto (2003: 113) bahwa “Kesiapan merupakan keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon/jawaban di dalam cara tertentu terhadap situasi tertentu”.

Usaha *pastry* merupakan usaha menyiapkan, mengolah, dan menyajikan aneka produk *pastry* seperti *cake, cookies* dan *puff pastry*. Usaha *pastry* dapat diwujudkan dalam bentuk industri *pastry*, toko kue yang menjual berbagai jenis

kue, *bakery* yang memproduksi kue, *cafeteria* atau *coffee shop* yang dalam perkembangannya menyediakan aneka jenis kue dan roti, atau jasa boga *pastry* dengan menerima pesanan aneka kue dan roti sesuai dengan permintaan konsumen.

Berdasarkan uraian permasalahan di atas, mengarahkan penulis sebagai mahasiswa pada Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga dan sebagai calon guru pendidik di jalur formal, maka penelitian ini penting dilakukan dalam upaya meningkatkan wawasan dan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor penulis dalam bidang Tata Boga, khususnya di bidang *pastry* yang dapat dijadikan sebagai bekal dalam kesiapan perintisan sebuah usaha mandiri di bidang *pastry*. Selain itu penulis termotivasi ingin mengetahui bagaimana manfaat hasil belajar “Menyiapkan, Mengolah, dan Menyajikan *Pastry* dan *Bakery*” dalam kesiapan perintisan usaha *pastry* pada siswa kelas XI SMK Yapari-Aktripa Bandung.

## **B. Identifikasi dan Perumusan Masalah**

Identifikasi masalah pada penelitian ini yaitu manfaat hasil belajar “Menyiapkan, Mengolah, dan Menyajikan *Pastry* dan *Bakery*” dalam kesiapan perintisan usaha *pastry*. Selanjutnya, identifikasi masalah ini dijadikan perumusan masalah. Perumusan masalah merupakan kegiatan awal dari suatu penelitian, sebagaimana yang diungkapkan oleh Sugiyono (2008:55) bahwa “Rumusan masalah merupakan suatu pernyataan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimana manfaat hasil belajar “Menyiapkan, Mengolah, dan Menyajikan *Pastry* dan *Bakery*” dalam

kesiapan perintisan usaha *pastry* pada peserta didik kelas XI SMK Yapari-Aktripa Bandung Tahun Ajaran 2011-2012 yang berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor. Penelitian ini akan lebih terarah maka perlu diidentifikasi rumusan masalah yang meliputi :

- a. Manfaat hasil belajar “Menyiapkan, Mengolah, dan Menyajikan *Pastry*” dalam kesiapan perintisan usaha *pastry* pada siswa kelas XI SMK Yapari-Aktripa Bandung berkaitan dengan kemampuan kognitif, meliputi penguasaan pengetahuan dan pemahaman mengenai pengertian, fungsi dan klasifikasi *pastry*, langkah-langkah persiapan pengolahan *pastry*, cara pemilihan bahan makanan, cara penggunaan peralatan *pastry*, cara pengolahan macam-macam produk *pastry*, teknik pengemasan dan penyimpanan *pastry*, serta evaluasi produk *pastry*.
- b. Manfaat hasil belajar “Menyiapkan, Mengolah, dan Menyajikan *Pastry*” dalam kesiapan perintisan usaha *pastry* pada siswa kelas XI SMK Yapari-Aktripa Bandung berkaitan dengan kemampuan afektif, meliputi ketelitian dan kecermatan dalam pemilihan bahan makanan, penggunaan peralatan *pastry*, pengolahan macam-macam produk *pastry*, pemilihan bahan dan jenis kemasan yang sesuai serta penyimpanan produk *pastry*.
- c. Manfaat hasil belajar “Menyiapkan, Mengolah, dan Menyajikan *Pastry*” dalam kesiapan perintisan usaha *pastry* pada siswa kelas XI SMK Yapari-Aktripa Bandung berkaitan dengan kemampuan psikomotor, meliputi keterampilan peserta didik dalam menyiapkan pengolahan *pastry*, menggunakan peralatan *pastry*, pengolahan produk *pastry*, pembuatan aneka

bentuk produk *pastry*, hiasan yang sesuai, penataan serta pengemasan produk *pastry*.

## C. Tujuan Penelitian

### 1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak diperoleh pada penelitian ini adalah untuk mengetahui manfaat hasil belajar “Menyiapkan, Mengolah, dan Menyajikan *Pastry* dan *Bakery*” dalam kesiapan perintisan usaha *pastry*.

### 2. Tujuan Khusus

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

- a. Manfaat hasil belajar “Menyiapkan, Mengolah, dan Menyajikan *Pastry*” dalam kesiapan perintisan usaha *pastry* pada siswa kelas XI SMK Yapari-Aktripa Bandung berkaitan dengan kemampuan kognitif, meliputi penguasaan pengetahuan dan pemahaman mengenai pengertian, fungsi dan klasifikasi *pastry*, langkah-langkah persiapan pengolahan *pastry*, cara pemilihan bahan makanan, cara penggunaan peralatan *pastry*, cara pengolahan macam-macam produk *pastry*, teknik pengemasan dan penyimpanan *pastry*, serta evaluasi produk *pastry*.
- b. Manfaat hasil belajar “Menyiapkan, Mengolah, dan Menyajikan *Pastry*” dalam kesiapan perintisan usaha *pastry* pada siswa kelas XI Smk Yapari-Aktripa Bandung berkaitan dengan kemampuan afektif, meliputi ketelitian dan kecermatan dalam pemilihan bahan makanan, penggunaan peralatan *pastry*, pengolahan macam-macam produk *pastry*, pemilihan bahan dan jenis kemasan yang sesuai serta penyimpanan produk *pastry*.



- c. Manfaat hasil belajar “Menyiapkan, Mengolah, dan Menyajikan *Pastry*” dalam kesiapan perintisan usaha *pastry* pada siswa kelas XI SMK Yapari-Aktripa Bandung berkaitan dengan kemampuan psikomotor, meliputi keterampilan peserta didik dalam menyiapkan pengolahan *pastry*, menggunakan peralatan *pastry*, pengolahan produk *pastry*, pembuatan aneka bentuk produk *pastry*, hiasan yang sesuai, penataan serta pengemasan produk *pastry*.

#### **D. Metode Penelitian**

Metode penelitian adalah rangkaian kegiatan pelaksanaan penelitian yang didasari oleh asumsi dasar, pandangan-pandangan filosofis dan ideologis, pertanyaan dan isu-isu yang dihadapi. Metode penelitian yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, sesuai dengan pendapat yang dikemukakan Sukmadinata (2010:72) mengemukakan bahwa metode deskriptif yaitu :

Suatu bentuk penelitian yang paling mendasar. Ditujukan untuk mendeskripsikan atau menggambarkan fenomena – fenomena yang ada, baik fenomena yang bersifat alami ataupun rekayasa manusia. Penelitian deskriptif mengkaji aktifitas, karakteristik, perubahan, hubungan, kesamaan, dan perbedaannya dengan fenomena lain.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket (alat pengumpul data menggunakan daftar pertanyaan butir soal), dengan alternatif jawaban pilihan ganda.

### **E. Manfaat Penelitian**

Manfaat menurut Yandianto (2000:314) adalah “Guna atau faedah”.

Berdasarkan pendapat tersebut, maka manfaat pada penelitian ini adalah :

1. Pihak SMK Yapari-Aktripa Bandung memperoleh gambaran data tentang manfaat hasil belajar “Menyiapkan, Mengolah, dan Menyajikan *Pastry* dan *Bakery*” dalam kesiapan perintisan usaha *pastry*.
2. Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK UPI, dengan adanya penelitian ini maka dapat dijadikan referensi tentang hasil belajar “Menyiapkan, Mengolah, dan Menyajikan *Pastry* dan *Bakery*”.
3. Penulis memiliki pengalaman melakukan latihan penelitian yang menggunakan kaidah penelitian ilmiah untuk suatu pembuktian dan pengembangan keilmuan dalam bidang “Menyiapkan, Mengolah, dan Menyajikan *Pastry* dan *Bakery*”.

### **F. Sistematika Penulisan**

Sistematika yang dipergunakan dalam penulisan karya ilmiah ini berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia Tahun 2011, yaitu sebagai berikut:

1. Bab I Pendahuluan, berisi rincian yang meliputi :
  - A. Latar Belakang
  - B. Identifikasi dan Perumusan Masalah
  - C. Tujuan Penelitian
  - D. Metode Penelitian
  - E. Manfaat Penelitian



- F. Sistematika Penelitian
2. Bab II Kajian Pustaka
    - A. Pengertian Belajar dan Hasil Belajar
    - B. Gambaran Umum Mata Diklat “Mulok Produktif *Pastry dan Bakery*”
    - C. Standar Kompetensi “Menyiapkan, Mengolah, Menyajikan dan Menyimpan *Pastry dan Bakery*”
    - D. Kesiapan Perintisan Usaha *Pastry*
    - E. Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan *Pastry dan Bakery*” dalam Kesiapan Perintisan Usaha *Pastry*
  3. 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
  4. Bab IV Hasil Penelitian dan Pembahasan
    - A. Pemaparan Data
    - B. Pembahasan Hasil Penelitian
  5. Bab V Kesimpulan dan Saran
    - A. Kesimpulan
    - B. Saran