

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Belajar pada hakikatnya merupakan suatu usaha, suatu proses perubahan tingkah laku yang terjadi pada diri individu sebagai hasil pengalaman atau hasil interaksinya dengan lingkungannya. Perubahan hasil belajar ini tidak hanya berkaitan dengan penambahan kecakapan, keterampilan, sikap, pengertian, harga diri, minat, watak, penyesuaian diri, akan tetapi juga berhubungan dengan perubahan pola-pola respon dari seluruh aspek-aspek kepribadian seseorang yang telah melakukan aktifitas belajar.

Proses belajar hingga mendapatkan hasil belajar dapat diperoleh melalui jalur pendidikan. Pendidikan merupakan suatu usaha pemerintah untuk menumbuhkan manusia yang mempunyai sikap dan perilaku kreatif, inovatif dan selalu berkeinginan untuk maju. Pemerintah mengatur kebijakan pendidikan sesuai dengan fungsi dan tujuan Pendidikan Nasional, sebagaimana dituangkan dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 tentang SISDIKNAS BAB I Pasal 1 mengenai ketentuan umum, yaitu:

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

Realisasi dari tujuan nasional tersebut, pemerintah telah berupaya melaksanakan Pendidikan Nasional melalui jalur pendidikan formal, nonformal dan informal, sebagaimana ditetapkan dalam UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang

SISDIKNAS BAB VI Pasal 13 bahwa: “Jalur pendidikan terdiri atas pendidikan formal, nonformal dan informal yang dapat saling melengkapi dan memperkaya”. Pendidikan memiliki peran yang sangat penting dalam upaya peningkatan kualitas sumber daya manusia karena hanya dengan pendidikan seseorang mampu menghadapi persaingan disegala aspek kehidupannya.

Pendidikan formal adalah jalur pendidikan yang berstruktur, berjenjang dan berkesinambungan mulai dari Pendidikan Tingkat Dasar, Pendidikan Menengah Umum dan Kejuruan dan Perguruan Tinggi. Salah satu dari jalur pendidikan formal adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) menurut Evans dalam Muniarti, dkk (2009:1) “Pendidikan kejuruan adalah bagian dari sistem pendidikan yang mempersiapkan seseorang agar lebih mampu bekerja pada suatu kelompok pekerjaan atau suatu bidang pekerjaan daripada bidang-bidang pekerjaan lainnya”. Kemudian Muniarti, dkk (2009:1) menyatakan bahwa “Pendidikan kejuruan adalah program pendidikan yang secara langsung dikaitkan dengan penyiapan seseorang untuk suatu pekerjaan tertentu atau untuk persiapan tambahan karier seseorang”. Ditinjau dari beberapa pengertian pendidikan kejuruan di atas dapat disimpulkan bahwa pendidikan kejuruan mempersiapkan seseorang agar mampu bekerja untuk persiapan karir seseorang.

Sekolah Menengah Kejuruan mengutamakan pengembangan kemampuan peserta didik untuk menguasai keterampilan secara mandiri. Hal ini sesuai dengan tujuan pendidikan menengah kejuruan yang tercantum dalam KTSP (2010:2) bahwa “Tujuan Pendidikan Menengah Kejuruan adalah meningkatkan kecerdasan,

pengetahuan, kepribadian, ahlak mulia, serta keterampilan untuk hidup mandiri dan mengikuti pendidikan lebih lanjut sesuai dengan kejuruannya”.

SMKN 3 Cimahi merupakan lembaga pendidikan menengah kejuruan bidang pariwisata yang membina 3 program keahlian yaitu keahlian Tata Busana, Jasa Boga dan Akomodasi Perhotelan. SMKN 3 Cimahi bertujuan menghasilkan tenaga kerja menengah yang dapat mengisi kebutuhan dunia usaha dan dunia industri disamping dapat menghasilkan tamatan yang profesional dibidangnya. Hal ini dapat dilihat dalam tujuan kompetensi keahlian Jasa Boga sebagaimana ditegaskan dalam KTSP (2010:2), bahwa:

Tujuan kompetensi keahlian Jasa Boga yaitu membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap agar kompeten:

- a. Mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang terdiri dari makanan pembuka, makanan utaman dan makanan penutup
- b. Mengolah dan menyajikan makanan Indonesia yang terdiri dari makanan pembuka, makanan pokok, lauk pauk dan makanan penutup
- c. Melayani makanan dan minuman baik di restoran maupun kamar tamu, serta menata meja makan dan meja prasmanan
- d. Mengolah dan menyajikan aneka minuman non alkohol
- e. Mengorganisir operasi pelayanan makanan dan minuman di restoran

Program keahlian Jasa Boga mempunyai tiga program pendidikan yaitu program pendidikan normatif, program pendidikan adaptif dan program pendidikan produktif. Program diklat produktif yang terdapat pada program keahlian Jasa Boga terbagi menjadi beberapa standar kompetensi, salah satunya adalah melakukan persiapan pengolahan yang memiliki beberapa kompetensi dasar. Salah satu kompetensi dasar dari melakukan persiapan pengolahan adalah “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” yang wajib dikuasai oleh peserta didik kelas X Semester 1 dan 2. Teori yang diberikan berupa materi tentang peralatan

pengolahan, pemilihan bahan makanan, penanganan bahan makanan dan pengolahan makanan.

Penguasaan hasil pembelajaran dari kompetensi dasar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” dapat dilihat dari perubahan tingkah laku yang berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Pembelajaran dari kompetensi dasar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” yang dipelajari dalam kemampuan kognitif berupa penguasaan, pengetahuan dan pemahaman mengenai peralatan pengolahan, pemilihan bahan makanan, penanganan bahan makanan dan pengolahan.

Pembelajaran dari kompetensi dasar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” yang dipelajari dalam kemampuan afektif mencakup kemauan yang tinggi dalam memperdalam wawasan, sikap, minat, motivasi, teliti, cermat dan kehati-hatian yang tinggi dalam setiap pelaksanaan pembelajaran mengorganisir persiapan pengolahan. Hasil pembelajaran dari kompetensi dasar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” yang dipelajari dalam kemampuan psikomotor berupa penguasaan keterampilan “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” yaitu pelaksanaan praktek berupa pelaksanaan praktek persiapan pengolahan dan pengolahan makanan.

Selain pemberian materi di sekolah, proses belajar yang diberikan di SMKN 3 Cimahi diberikan melalui pelaksanaan praktek kerja industri (Prakerin). Prakerin merupakan salah satu bentuk program pendidikan di SMK untuk memperkenalkan dunia industri kepada peserta didik, agar peserta didik dapat memperoleh pengalaman sekaligus menjadi studi banding antara materi yang

didapat dibangku sekolah dengan kenyataan yang ada di industri seperti yang diungkapkan oleh Rizali, dkk (2009:46) yaitu:

Salah satu tujuan penyelenggaraan prakerin adalah menghasilkan tenaga kerja yang memiliki keahlian profesional, yaitu tenaga kerja yang memiliki tingkat pengetahuan, keterampilan dan etos kerja yang sesuai dengan tuntutan lapangan kerja.

Berdasarkan pendapat di atas tujuan diadakannya Prakerin di SMKN 3 Cimahi Program keahlian Jasa Boga adalah agar peserta didik bisa menimba pengalaman dan wawasan profesional serta mengaplikasikan hasil belajar, salah satunya hasil belajar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” untuk dapat bekerja di lingkungan industri sesuai dengan syarat-syarat yang telah disepakati oleh pihak sekolah dan industri.

Peserta didik yang melaksanakan praktek kerja industri mengerjakan pekerjaan di *kitchen* hotel sesuai dengan yang diberikan oleh pihak industri dan dinilai berdasarkan beberapa unsur meliputi unsur mental, unsur keterampilan, unsur wawasan dan unsur disiplin. Unsur mental dilihat berdasarkan motivasi, tanggung jawab, loyalitas, kesopanan, keramahan dan daya tahan terhadap permasalahan yang dihadapi. Unsur keterampilan dilihat berdasarkan inisiatif, kreatifitas, komunikasi, kerjasama, kualitas kerja, kecepatan kerja dan kemampuan berbahasa inggris. Unsur wawasan dilihat berdasarkan pengetahuan mengenai bidang tugas, wawasan tugas, kemampuan menjabarkan tugas dan kemampuan yang dicapai selama prakerin. Unsur disiplin dilihat dari kehadiran dan penampilan.

Proses pembelajaran antara pembelajaran di sekolah dengan pelaksanaan praktek kerja industri merupakan satu kesatuan yang saling mendukung. Oleh

karena itu pembelajaran dari kompetensi dasar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” diharapkan dapat menunjang kelancaran praktek kerja industri, terutama dalam hal mengerjakan pekerjaan di *kitchen* hotel yang diberikan oleh pihak industri tempat peserta didik melakukan praktek.

Berdasarkan pemaparan di atas, penulis tertarik melakukan penelitian mengenai kontribusi hasil belajar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” terhadap praktek kerja industri di *kitchen* hotel pada peserta didik kelas XII SMKN 3 Cimahi keahlian Jasa Boga.

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

Identifikasi dan rumusan masalah merupakan suatu hal yang sangat penting dalam sebuah penelitian. Adapun maksud dari pembuatan identifikasi dan rumusan masalah ini adalah supaya pembahasan dalam penelitian ini tidak terlalu luas, sehingga masalah yang diteliti menjadi jelas dan lebih terarah sesuai dengan judul penelitian. Di bawah ini dapat diketahui identifikasi dan rumusan masalah dari penelitian mengenai kontribusi hasil belajar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” terhadap praktek kerja industri di *kitchen* hotel pada peserta didik SMKN 3 Cimahi keahlian Jasa Boga.

1. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana hasil belajar mengorganisir persiapan pengolahan pada peserta didik SMKN 3 Cimahi keahlian Jasa Boga dapat terlaksana sesuai dengan indikator pembelajaran yang ditetapkan oleh pihak sekolah?

- b. Apakah hasil belajar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” dapat berkontribusi pada pencapaian praktek kerja industri yang dilakukan oleh peserta didik SMKN 3 Cimahi keahlian Jasa Boga?

2. Rumusan Masalah

“Rumusan masalah itu merupakan suatu pernyataan yang akan dicari jawaban melalui pengumpulan data” (Sugiyono, 2010:56). Mengacu pada kutipan di atas pernyataan yang akan dicari jawabannya dalam penelitian ini yaitu “Apakah terdapat kontribusi positif dan signifikan dari hasil belajar mengorganisir persiapan pengolahan terhadap praktek kerja industri di *kitchen hotel*?”.

Dari rumusan masalah yang telah diungkapkan di atas maka ruang lingkup masalah dalam penelitian ini dibatasi pada:

- a. Hasil belajar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” yang meliputi:
- 1) Kemampuan kognitif mencakup penguasaan, pengetahuan dan pemahaman mengenai peralatan pengolahan, pemilihan bahan makanan, penanganan bahan makanan dan pengolahan makanan.
 - 2) Kemampuan afektif mencakup kemauan yang tinggi dalam memperdalam wawasan, sikap, minat, motivasi, teliti, cermat dan kehati-hatian yang tinggi dalam setiap pelaksanaan pembelajaran mengorganisir persiapan pengolahan.

- 3) Kemampuan psikomotor mencakup penguasaan keterampilan “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” yaitu pelaksanaan praktek berupa pelaksanaan praktek persiapan pengolahan dan pengolahan makanan.
- b. Praktek kerja industri di *kitchen* hotel meliputi unsur mental, unsur keterampilan, unsur wawasan dan unsur disiplin.
- c. Kontribusi hasil belajar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” terhadap praktek kerja industri di *kitchen* hotel pada peserta didik SMKN 3 Cimahi keahlian Jasa Boga.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini dibagi menjadi dua, yaitu:

1. Tujuan Umum:

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui berapa besar kontribusi hasil belajar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” terhadap praktek kerja industri di *kitchen* hotel.

2. Tujuan Khusus:

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

a. Hasil belajar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” yang meliputi:

- 1) Kemampuan kognitif mencakup penguasaan, pengetahuan dan pemahaman mengenai peralatan pengolahan, pemilihan bahan makanan, penanganan bahan makanan dan pengolahan makanan.

- 2) Kemampuan afektif mencakup kemauan yang tinggi dalam memperdalam wawasan, sikap, minat, motivasi, teliti, cermat dan kehati-hatian yang tinggi dalam setiap pelaksanaan pembelajaran mengorganisir persiapan pengolahan.
 - 3) Kemampuan psikomotor mencakup penguasaan keterampilan “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” yaitu pelaksanaan praktek berupa pelaksanaan praktek persiapan pengolahan dan pengolahan makanan
- b. Praktek kerja industri di *kitchen* hotel meliputi unsur mental, unsur keterampilan, unsur wawasan dan unsur disiplin.
 - c. Kontribusi hasil belajar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” terhadap praktek kerja industri di *kitchen* hotel pada peserta didik SMKN 3 Cimahi keahlian Jasa Boga.

D. Metode Penelitian

Metodologi penelitian yang dipergunakan adalah metode deskriptif dengan menggunakan analisis statistik inferensial. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari tes, angket dan studi dokumentasi.

E. Manfaat penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung berkaitan dengan masalah penelitian ini. Secara lebih khusus penelitian ini diharapkan memberikan manfaat kepada:

1. Sekolah dan Guru-guru keahlian Jasa Boga khususnya yang mengajar kompetensi dasar “Mengorganisir Persiapan Pengolahan” dan membimbing praktek kerja industri SMKN 3 Cimahi, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai hasil belajar mengorganisir persiapan pengolahan terhadap praktek kerja industri di *kitchen* hotel, juga dapat dijadikan sebagai masukan agar guru dapat menjadi lebih baik dalam memberikan pembelajaran kompetensi dasar tersebut.
2. Jurusan PKK Tata Boga UPI, hasil penelitian ini dapat dikaitkan dengan mata kuliah Pengetahuan Alat Boga, Pengetahuan Bahan Makanan, dan Makanan Kontinental yang diberikan di jurusan Tata Boga UPI. Diharapkan dengan adanya penelitian ini maka dapat dijadikan bahan referensi pembelajaran mata kuliah tersebut secara optimal.
3. Penulis, hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan penulis dalam bidang pendidikan umumnya dan dalam penelitian mengenai kontribusi hasil belajar mengorganisir persiapan pengolahan terhadap praktek kerja industri di *kitchen* hotel.

F. Struktur Organisasi Skripsi

Untuk memberikan gambaran mengenai pembahasan dalam skripsi ini, penulis mempergunakan srtuktur organisasi sebagai berikut:

1. Judul
2. Halaman Pengesahan
3. Pertanyaan tentang keaslian karya ilmiah dan bebas plagiatisme

4. Kata pengantar
5. Ucapan terima kasih
6. Abstrak
7. Daftar isi
8. Daftar tabel
9. Daftar gambar
10. Daftar lampiran
11. Bab I Pendahuluan berisi latar belakang masalah, rumusan dan identifikasi masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan
12. Bab II Kajian pustaka, kerangka pemikiran dan hipotesis penelitian
13. Bab III Metode penelitian
14. BAB IV Hasil penelitian dan pembahasan
15. BAB V Kesimpulan dan saran
16. Daftar pustaka
17. Lampiran