

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan merupakan hal yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Pendidikan memegang unsur penting untuk membentuk pola pikir, akhlak dan perilaku manusia agar menjadi lebih baik, melalui pendidikan diharapkan terbentuk sumber daya manusia yang berkualitas, cerdas, bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, sehat, berilmu, mandiri dan bertanggung jawab. Pola pikir manusia dapat diperoleh dari hasil pembelajaran, sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 Bab II pasal 3 tentang Sistem Pendidikan Nasional yaitu :

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

Untuk memenuhi kebutuhan tersebut, pemerintah menyelenggarakan pendidikan melalui pendidikan formal, non formal, dan informal. Jenjang pendidikan formal terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan bentuk pendidikan formal dan satuan pendidikan kejuruan, sebagaimana dijelaskan dalam Pasal 15 Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional, Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu. Tujuan Pendidikan Menengah Kejuruan menurut Kurikulum SMK 2004 adalah sebagai berikut :

1. Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan di dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.
2. Menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompetensi, beradaptasi di lingkungan kerja, dan mengembangkan sikap professional 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 pendidikan yang lebih tinggi.
4. Membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

Sekolah Menengah Kejuruan Negeri (SMKN) 3 Cimahi merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan yang berada di kota Cimahi dan merupakan salah satu SMK kelompok Pariwisata. SMK kelompok Pariwisata diupayakan pemerintah untuk mempersiapkan tenaga yang berkualitas dalam bidang kepariwisataan. SMKN 3 Cimahi memiliki beberapa program keahlian diantaranya program keahlian Perhotelan, Tata Busana, dan Tata Boga. Program keahlian Tata Boga diharapkan dapat memenuhi kebutuhan tenaga terampil menengah di bidang usaha jasa boga.

Kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan Kelompok Pariwisata tahun 2004 terdapat 3 program yaitu program normatif, program adaptif, dan program produktif. Program produktif adalah kelompok mata diklat yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi kerja sesuai dengan Standar Kompetensi Kerja Nasional (SKKNI). Program produktif pada SMK Pariwisata Program Keahlian Tata Boga terdiri atas 9 standar kompetensi diantaranya standar kompetensi Sanitasi *Hygiene* dan Pengolahan Makanan Kontinental.

Mata diklat Sanitasi *Hygiene* dipelajari di kelas X pada semester I. Lingkup belajar yang dipelajari meliputi pengertian *hygiene* dan ruang lingkungannya, *hygiene* perorangan, *hygiene* tempat kerja (dapur), *hygiene* makanan, dan tehnik penyimpanan bahan makanan. Pembelajaran ini diharapkan dapat diterapkan pada kegiatan praktek membuat hidangan *appetizer*, *main course*, dan *dessert*.

Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental di SMK pada kelas X diberikan kepada peserta didik dengan alokasi waktu 3 x 45 menit meliputi persiapan, pengolahan, dan penyajian. Persiapan meliputi teknik pengolahan serta penanganan bahan makanan. Proses penyajian meliputi cara menyajikan, dan menghias (*garnish*) hidangan.

Peserta didik dianggap berhasil menerapkan hasil belajar sanitasi *hygiene* apabila telah sanggup menerapkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan dalam praktikum pengolahan makanan kontinental khususnya pada pembuatan hidangan *appetizer*, *main course*, dan *dessert*. Sanitasi *hygiene* dalam praktikum pengolahan makanan kontinental harus benar-benar diperhatikan oleh peserta didik karena di dalam makanan kontinental bahan-bahan yang digunakan sangat beragam dan ada beberapa bahan makanan yang membutuhkan penanganan khusus serta tehnik pengolahan yang tepat. Penulis sebagai mahasiswa jurusan PKK program studi Tata Boga belajar mata kuliah Sanitasi *Hygiene* dan Makanan Kontinental, sehingga penulis tertarik untuk meneliti tentang bagaimana penerapan hasil belajar Sanitasi *Hygiene* dalam praktikum Pengolahan Makanan Kontinental Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Cimahi.

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

1. Identifikasi Masalah

Identifikasi variabel dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai penerapan hasil belajar Sanitasi *Hygiene* dalam praktikum Makanan Kontinental program keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Cimahi. Permasalahan dalam penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut:

- a. Penerapan hasil belajar Sanitasi *Hygiene* dalam praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan peserta didik dalam membersihkan area kerja/dapur, memilih alat yang digunakan untuk membersihkan debu, memilih bahan pembersih yang digunakan untuk membersihkan peralatan dapur berbahan dasar porselin (keramik), *stainless steel*, bambu dan kayu, pengetahuan mengenai prinsip pengolahan produk makanan, dan teknik penyajian hidangan.
- b. Penerapan hasil belajar Sanitasi *Hygiene* dalam praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan kemampuan afektif meliputi sikap peserta didik dalam melaksanakan *hygiene* perorangan (*personal hygiene*), membersihkan area kerja dalam praktikum pengolahan makanan kontinental, sikap dalam memilih bahan makanan dan mencuci bahan makanan.
- c. Penerapan hasil belajar Sanitasi *Hygiene* dalam praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan kemampuan psikomotor meliputi keterampilan peserta didik dalam menjaga *hygiene* perorangan (*personal*

hygiene), keterampilan dalam membersihkan peralatan sebelum dan sesudah praktikum, dan keterampilan peserta didik dalam membersihkan area kerja.

2. Perumusan Masalah

Sanitasi *Hygiene* dan Pengolahan Makanan Kontinental merupakan salah satu mata pelajaran produktif yang ada pada program keahlian Tata Boga di SMK Negeri 3 Cimahi. Hasil belajar Sanitasi *Hygiene* dan Pengolahan Makanan Kontinental yang dicapai peserta didik memiliki tiga aspek yaitu kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor.

Sanitasi *Hygiene* merupakan usaha pemeliharaan kesehatan yang dapat diterapkan dimanapun kita berada untuk mencegah terjadinya kontaminasi yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Penerapan hasil belajar sanitasi *hygiene* oleh peserta didik kelas X dapat dilihat pada saat praktikum pengolahan makanan kontinental, dimana peserta didik menerapkan sanitasi *hygiene* mulai dari memilih peralatan dan bahan makanan yang dibutuhkan, pencucian bahan sebelum diolah, teknik pengolahan yang tepat sampai penyajian hidangan.

Perumusan masalah menurut (Sugiyono, 2008:35) adalah “Suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data, namun demikian terdapat kaitan erat antara masalah dan rumusan masalah karena setiap rumusan masalah penelitian harus didasarkan pada masalah penelitian”. Uraian latar belakang di atas, dapat dirumuskan pokok masalah dalam penelitian ini, yaitu : Bagaimana peserta didik di SMK Negeri 3 Cimahi menerapkan hasil belajar Sanitasi *Hygiene* dalam praktikum Pengolahan Makanan Kontinental ?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan Umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini, yaitu untuk mengetahui sejauh mana penerapan hasil belajar Sanitasi *Hygiene* dalam praktikum Pengolahan Makanan Kontinental di SMK Negeri 3 Cimahi.

2. Tujuan Khusus

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

- a. Penerapan hasil belajar Sanitasi *Hygiene* dalam praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan peserta didik dalam membersihkan area kerja/dapur, memilih alat yang digunakan untuk membersihkan debu, memilih bahan pembersih yang digunakan untuk membersihkan peralatan dapur berbahan dasar porselin (keramik), *stainless steel*, bambu dan kayu, pengetahuan mengenai prinsip pengolahan produk makanan, dan teknik penyajian hidangan.
- b. Penerapan hasil belajar Sanitasi *Hygiene* dalam praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan kemampuan afektif meliputi sikap peserta didik dalam melaksanakan *hygiene* perorangan (*personal hygiene*), membersihkan area kerja dalam praktikum pengolahan makanan kontinental, sikap dalam memilih bahan makanan dan mencuci bahan makanan.
- c. Penerapan hasil belajar Sanitasi *Hygiene* dalam praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan kemampuan psikomotor meliputi keterampilan peserta didik dalam menjaga *hygiene* perorangan (*personal*

hygiene), keterampilan dalam membersihkan peralatan sebelum dan sesudah praktikum, dan keterampilan peserta didik dalam membersihkan area kerja.

D. Metode Penelitian

Metode penelitian yang dipergunakan adalah metode deskriptif dengan menggunakan analisis statistik deskriptif. “Analisis statistik deskriptif yaitu teknik analisis data yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data sampel atau populasi sebagaimana adanya, tanpa melakukan analisis dan tanpa membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum (generalisasi).” (Sugiyono, 2010:207)

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada :

1. Guru bidang studi program keahlian Tata Boga yaitu dapat memberikan gambaran serta masukan sejauh mana peserta didik menerapkan hasil belajar Sanitasi *Hygiene* dalam praktikum Pengolahan Makanan Kontinental. Informasi tersebut dapat dijadikan masukan untuk pengembangan materi pembelajaran Sanitasi *Hygiene* dan Pengolahan Makanan Kontinental.
2. Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK UPI, dengan adanya penelitian ini maka dapat dijadikan bahan referensi tentang penerapan hasil belajar Sanitasi *Hygiene* dalam praktikum Pengolahan Makanan Kontinental.
3. Penulis, memiliki informasi tentang bagaimana penerapan hasil belajar Sanitasi *Hygiene* dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Cimahi.

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 (jika ada)
9. Daftar gambar (jika ada)
10. Daftar lampiran (jika ada)
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
13. Bab III Metode penelitian
14. BAB IV Hasil penelitian dan pembahasan
15. BAB V Kesimpulan dan rekomendasi
16. Daftar pustaka
17. Lampiran