

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Memasuki era industrialisasi, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin cepat menyebabkan semakin besarnya tantangan bagi bangsa Indonesia, sehingga diperlukan sumber daya manusia yang berkualitas. Penyelenggaraan lembaga–lembaga pendidikan di negara manapun di dunia dipandang sebagai suatu program yang bernilai strategis. Hal ini berdasarkan satu asumsi bahwa proses pendidikan merupakan sebuah proses yang dengan sengaja dilaksanakan semata–semata bertujuan untuk mencerdaskan bangsa. Melalui proses pendidikan akan terbentuk sosok–sosok individu sebagai sumber daya manusia yang akan berperan besar dalam proses pembangunan bangsa dan negara. Oleh karena itu peran pendidikan demikian sangat penting sebab pendidikan merupakan kunci utama untuk menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas.

Selaras dengan tujuan Bangsa Indonesia yang tercantum dalam UUD 1945 dan Undang–Undang Nomor 2 tahun 2003 tentang sistem pendidikan nasional. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu pendidikan dalam jenjang pendidikan formal yang mempunyai tujuan utama yaitu mengembangkan kemampuan dan mempersiapkan tamatannya untuk dapat bekerja dan mengembangkan profesinya pada berbagai jenis pekerjaan yang relevan dibidangnya.

Hal tersebut sesuai dengan salah satu tujuan khusus SMK yang terdapat dalam kurikulum SMK(2004:17), yaitu :

Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha atau dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.

Tujuan tersebut dapat tercapai apabila program pendidikan yang diberikan benar-benar dibutuhkan untuk mencapai penguasaan kompetensi sebagaimana dipersyaratkan oleh dunia kerja atau dunia industri. Kompetensi “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” adalah salah satu kompetensi yang dipelajari pada tingkat 2 semester 1 yang dilakukan kurang lebih 16 kali pertemuan dengan durasi pembelajaran 90 menit setiap pertemuan menurut silabus SMK R.A. Kartini (2011:25)

Pemelajaran tersebut menitik beratkan pada konsep dasar pengetahuan dan keterampilan tentang pengolahan makanan untuk acara-acara tertentu dan penerapan konsep manajemen pengolahan makanan, sebagaimana tercantum dalam silabus SMK R.A. Kartini (2011:24), yaitu : “Siswa mampu menguasai pengetahuan, sikap dan keterampilan dari jenis kesempatan khusus, perencanaan menu, pengoperasian peralatan dan pengolahan makanan, serta menyajikan makanan”.

Kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor yang dihasilkan dalam pembelajaran oleh peserta didik, diharapkan dapat menjadi dasar jiwa kewirausahaan dan visi dalam membuka usaha dibidang catering. Peluang usaha dibidang catering saat ini lebih terbuka seiring dengan program-program pemerintah daerah kota

Bandung dibidang pariwisata ditahun 2012 yaitu “*Bandung Tourism 2012*”. Para lulusan SMK khususnya bidang boga diharapkan dapat menangkap peluang tersebut dengan cara melakukan pengembangan diri dan penyesuaian atas permintaan konsumen terhadap industri pengolahan makanan sehingga dapat mensimulasikan secara langsung apa yang telah diberikan dalam pembelajaran kompetensi “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” sehingga didapatkan produk bermutu tinggi dalam hidangan maupun pelayanan.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka penulis sebagai calon pendidik berkeinginan untuk meneliti bagaimana manfaat hasil belajar “melakukan pengolahan makanan untuk kesempatan khusus” sebagai kesiapan usaha dibidang industri makanan khususnya catering.

B. Identifikas dan Perumusan Masalah

Identifikasi dan rumusan masalah merupakan suatu hal yang sangat penting dalam sebuah penelitian, yang mana identifikasi dari penelitian yang dilakukan oleh penulis. 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. Identifikasi dan rumusan masalah dari penelitian mengenai manfaat hasil belajar Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus siswa kelas XI SMK R.A. Kartini Bandung dapat diketahui dibawah ini.

Identifikasi dan Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang penelitian diatas penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana manfaat hasil belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” pada kesiapan usaha catering pada siswa kelas XI pada program keahlian Boga SMK R.A. Kartini Bandung berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan jenis kesempatan khusus dan klasifikasi menu, pemahaman perencanaan menu, peralatan dan perlengkapan, analisis perencanaan bahan, sintesa pengolahan makanan, teknik memasak, dan evaluasi penyajian makanan.
2. Bagaimana manfaat hasil belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” pada kesiapan usaha catering pada siswa kelas XI pada program keahlian Boga SMK R.A. Kartini Bandung berkaitan dengan kemampuan afektif yaitu meliputi sikap cermat dalam penyusunan menu, menyiapkan peralatan dan perlengkapan makanan, serta pengolahan makanan bersungguh-sungguh dalam pemasaran produk, teliti dalam menyesuaikan menu makanan dengan perencanaan bahan, dan penyajian makanan.
3. Bagaimana manfaat hasil belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” pada kesiapan usaha catering pada siswa kelas XI pada program keahlian Boga SMK R.A. Kartini Bandung berkaitan dengan aspek psikomotor yaitu meliputi keterampilan penyusunan menu untuk kesempatan

khusus, pemasaran produk, menggunakan peralatan dan perlengkapan, pengolahan makanan, dan keterampilan dalam penyajian makanan.

Perumusan masalah merupakan kegiatan awal dari suatu penelitian, sebagaimana yang diungkapkan oleh Arikunto (2002:51) “Perumusan masalah atau perumusan problematik adalah bagian pokok dari suatu kegiatan penelitian”. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Manfaat yang dirasakan oleh siswa kelas XI SMK R.A. Kartini Bandung mengenai hasil belajar Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor pada kesiapan usaha katering”. Perumusan masalah di atas, selanjutnya dijadikan judul skripsi yaitu:

“Manfaat Hasil Belajar Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus Sebagai Kesiapan Usaha Katering”.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan umum penelitian yang hendak dicapai adalah untuk memperoleh gambaran manfaat hasil belajar Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus pada kesiapan usaha katering siswa kelas XI SMK R.A. Kartini Bandung untuk kemudian diolah menjadi sumber informasi dan jawaban dari masalah yang dipelajari dalam penelitian.

Tujuan khusus yang hendak dicapai adalah untuk memperoleh gambaran dan informasi mengenai :

1. Bagaimana manfaat hasil belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” pada kesiapan usaha catering pada siswa kelas XI pada program keahlian Boga SMK R.A. Kartini Bandung berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan jenis kesempatan khusus dan klasifikasi menu, pemahaman perencanaan menu, peralatan dan perlengkapan, analisis perencanaan bahan, sintesa pengolahan makanan, teknik memasak, dan evaluasi penyajian makanan.
2. Bagaimana manfaat hasil belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” pada kesiapan usaha catering pada siswa kelas XI pada program keahlian Boga SMK R.A. Kartini Bandung berkaitan dengan kemampuan afektif yaitu meliputi sikap cermat dalam penyusunan menu, menyiapkan peralatan dan perlengkapan makanan, serta pengolahan makanan bersungguh-sungguh dalam pemasaran produk, teliti dalam menyesuaikan menu makanan dengan perencanaan bahan, dan penyajian makanan.
3. Bagaimana manfaat hasil belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” pada kesiapan usaha catering pada siswa kelas XI pada program keahlian Boga SMK R.A. Kartini Bandung berkaitan dengan aspek psikomotor yaitu meliputi keterampilan penyusunan menu untuk kesempatan khusus, pemasaran produk, menggunakan peralatan dan perlengkapan, pengolahan makanan, dan keterampilan dalam penyajian makanan.

D. Metode Penelitian

Metode yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Menurut Sudjana dan Ibrahim (2009:64) metode deskriptif adalah “Penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang”. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket (alat pengumpul data menggunakan daftar pertanyaan butir soal), dengan alternative jawaban pilihan ganda. Angket atau *kuesioner* menurut Arikunto (2002:128) adalah "Sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden dalam arti laporan tentang pribadinya". Angket dalam penelitian ini dimaksudkan untuk mendapatkan data mengenai manfaat hasil belajar Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus Pada Kesiapan Usaha Katering.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada peneliti, pihak SMK R.A. Kartini Bandung baik secara langsung maupun tidak langsung. Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat berupa saran dan informasi kepada :

1. Progam Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI memperoleh masukan hasil penelitian tentang dampak penerapan kurikulum SMK.
2. SMK R.A. Kartini memperoleh informasi yang akurat mengenai mempersiapkan peserta didik untuk membuka usaha katering.
3. Penulis, dapat menambah dan meningkatkan wawasan tentang manfaat hasil belajar Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus pada

kesiapan usaha boga siswa kelas XI SMK R.A. Kartini Bandung, dan memiliki pengalaman melakukan latihan penelitian yang menggunakan kaidah penelitian ilmiah untuk suatu pembuktian dan pengembangan keilmuan dalam pengolahan makanan untuk kesempatan khusus.

F. Struktur Organisasi

Sistematika penulisan skripsi disesuaikan dengan ranah dan cakupan disiplin bidang ilmu yang ada di Universitas Pendidikan Indonesia. Sistematika penulisan yang digunakan di Universitas Pendidikan Indonesia terdiri atas unsur-unsur berikut :

1. Bab I Pendahuluan, berisi latar belakang penelitian, identifikasi dan perumusan masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, manfaat penelitian dan struktur organisasi.
2. Bab II Kajian Pustaka, berisi mengenai teori yang sedang dikaji dan kedudukan masalah penelitian dalam bidang ilmu yang diteliti.
3. Bab III Metode Penelitian, berisi penjabaran yang rinci mengenai metode penelitian.
4. Bab IV Hasil Penelitian dan Pembahasan terdiri dari dua hal utama, yaitu pengolahan atau analisis data untuk menghasilkan temuan berkaitan dengan masalah penelitian, pertanyaan penelitian, hipotesis, tujuan penelitian serta pembahasan atau analisis temuan.
5. Bab V Kesimpulan dan Saran menyajikan penafsiran dan pemaknaan penelitian terhadap hasil analisis temuan penelitian. Ada dua alternatif cara

penulisan kesimpulan, yakni dengan cara butir demi butir atau dengan cara uraian padat.

6. Daftar Pustaka memuat semua sumber tertulis (buku, artikel jurnal, dokumen resmi, atau sumber-sumber lain dari internet) atau tercetak (misalnya CD, video, film, atau kaset) yang pernah digunakan dalam penulisan karya tulis ilmiah.
7. Daftar Lampiran, berisi semua dokumen (kisi-kisi penelitian, instrument penelitian, surat-surat, dan data pribadi penulis) yang digunakan dalam penelitian dan penulisan hasil-hasilnya menjadi satu karya ilmiah.

