

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 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. Seperti yang tertera dalam kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) (2006 : 1) Program Keahlian Tata

Boga bahwa : “Siswa/tamatan mampu memilih karir, mampu berkompetisi dan mampu mengembangkan diri dalam lingkup keahlian Pariwisata, khususnya Tata Boga”.

Sekolah Menengah Kejuruan kelompok pariwisata di SMK Shandy Putra Bandung memiliki beberapa program keahlian, yaitu Program keahlian Tata Boga (Restoran), Usaha Jasa Perhotelan dan Akomodasi Perhotelan. Tujuan program keahlian Tata Boga (Restoran) secara umum mengacu pada isi Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional dan penjelasan pasal 15 yang menyebut bahwa : “pendidikan kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu”. Secara khusus tujuan program keahlian Tata Boga (Restoran) adalah membekali siswa dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap agar menjadi orang yang berkompeten. Proses pembelajaran di sekolah berkaitan dengan implementasi beberapa program yang termuat pada kurikulum SMK (2006:1), yang terdiri dari 3 bagian :

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 terdiri dari : Dasar Kompetensi, Sanitation and Hygiene, Mise En Place, Basic Cookery, Cold Kitchen, Vegetable Section, Sauce Section, Service, Bar, Basic Bakery & Pastry, Nutrition, Food Cost Control, Commercial Food System, Banquette Operation dan PRAKERIN (On The Job Training)

Seluruh program pembelajaran tersebut wajib diikuti oleh siswa sesuai dengan program keahlian yang telah ditentukan. Program produktif memuat sejumlah kompetensi di masing-masing program keahlian yang terbagi dalam 3 tingkatan, kelas I, II, III. SMK Sandhy Putra membagi mata pelajaran ke dalam

pengorganisasian *Section* yang ada di *Kitchen Hotel*, seperti yang dikemukakan oleh Bartono (2000:41) bahwa “Jika kitchen suatu hotel dikelaskan dalam kelas *section*, sesungguhnya merupakan suatu seksi yang besar dan hampir serupa dengan sebuah departemen”. Pembagian mata pelajaran yang terbagi atas *section* yang ada di SMK Sandhy Putra tersebut yaitu *Vegetable Section* dan *Sauce Section*. *Vegetable Section* merupakan mata pelajaran yang terdiri dari 4 standar kompetensi yaitu Menyiapkan dan mengolah Sup (*Prepare Soup*), Menyiapkan dan mengolah kaldu dan sup/soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*), Menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie (*Prepare and Produce Rice and Noddle*), Menyiapkan hidangan yang dibuat dari sayuran, telur dan pasta (*Prepare Vegetables, Eggs and Farinaceous Dishes*). Dalam penelitian ini penulis memilih Standar Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Sup (*Prepare Soup*) yang diberikan pada kelas X semester 1. Penulis memilih standar kompetensi ini karena penulis merasa bahwa standar kompetensi ini layak untuk diteliti, apakah materi teori dan praktek yang didapat sudah cukup optimal sebagai kesiapan peserta didik mengikuti praktek industri di *kitchen* ?. Tujuan kompetensi Menyiapkan dan mengolah Sup (*Prepare Soup*) secara umum yaitu agar peserta didik memiliki pengetahuan, sikap dan keterampilan mengenai persiapan dan pengolahan sup serta dapat mengaplikasikan hasil belajar yang di dapat di sekolah dengan situasi yang sebenarnya pada saat pelaksanaan praktek kerja industri.

Setelah peserta didik melalui proses pembelajaran dengan sejumlah kompetensi dalam kegiatan pembelajaran program keahlian restoran, diharapkan siswa akan siap mengikuti Prakerin sebagaimana dikemukakan dalam

Undang-Undang Prakerin Dikmendikti (2003 : 1) menetapkan bahwa: “Praktek kerja industri adalah suatu program wajib yang harus diselenggarakan oleh sekolah khususnya Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) dan pendidikan luar sekolah serta wajib diikuti oleh siswa atau warga belajar”.

Prakerin bagi siswa SMK adalah untuk mengetahui lebih dini dari pada lingkungan kerja sesuai dengan bidangnya, tidak hanya kompetensi yang dibutuhkan, tetapi juga sosial *skill* tentang bagaimana berinteraksi dengan sesama teman, anak buah, atasan, menyampaikan pesan dan perintah yang tidak diajarkan di sekolah. Semakin lama dan ikut bekerja pada saat prakerin, akan menyebabkan peserta prakerin lebih mudah beradaptasi dengan lingkungan kerja pada saat yang bersangkutan lulus. Hal lain, bila yang bersangkutan rajin dan sudah lulus, pada umumnya diberikan tawaran untuk bekerja di tempat tersebut. Disarikan dari Blog (Kamajaya, 2009)

Praktek kerja industri pada peserta didik Program Keahlian Restoran SMK Sandhy Putra Bandung dilaksanakan setiap semester IV selama kurang lebih satu semester baik dilaksanakan di industri dalam maupun industri luar negeri. Hotel dan restoran digunakan sebagai tempat pelaksanaan praktek kerja industri sebagai sarana latihan yang tepat bagi peserta didik untuk menerapkan hasil belajar yang diperoleh di sekolah, yang erat hubungannya dengan jasa boga, karena di hotel dan restoran terdapat bagian yang secara khusus mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makan dan minum yang dikenal dengan bagian *Food and Beverage Departement*. *Food and Beverage Departement* tersebut

secara umum dibagi menjadi dua bagian sebagaimana dikemukakan oleh Soekresno (1998:4) yaitu :

1. *Food and Beverage Service*, mewadahi kegiatan penanganan penyajian makan dan minum.
2. *Food and Beverage Product*, mewadahi kegiatan penyiapan dan pengolahan makanan.

Penempatan peserta didik dalam praktek kerja industri bagian *Food and Beverage Departement* sebuah hotel pada umumnya diposisikan dalam jabatan kerja *cook helper* pada bagian *Food Product*, sedangkan jabatan pramusaji dan *bar waiter/ss* pada bagian *Food and Beverage Service*. Penelitian ini menekankan pada bagian *Food Product* karena *Prepare Soup* merupakan tugas dari bagian *Food Product (kitchen)*. Praktek Kerja Industri di SMK Shandy Putra dilaksanakan oleh peserta didik selama tiga bulan yaitu dibulan november hingga januari. Peserta didik ditempatkan di beberapa hotel di Bandung seperti hotel Preanger, Hilton, Savoy Homan, Papandayan, Marbel, Aston Primera, Aston Tropicana, Luxton, Panghegar, Banana Inn, Golden Flower dan Hyatt, serta hotel di Bali yaitu hotel Nusa Dua.

Penempatan peserta didik khususnya sebagai *cook helper* di *Food and Beverage Produk* hotel dapat berjalan lancar apabila peserta didik memiliki kesiapan sebelum terjun ke industri. Pernyataan tersebut merujuk pada pendapat Jamies Drever dalam Slameto (2010:59), mengenai pengertian kesiapan bahwa : “Kesiapan adalah kesediaan untuk memberi respon atau bereaksi”.

Standar Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Sup (*Prepare Soup*) diharapkan dapat memberikan manfaat yang berarti kepada peserta didik sebagai

upaya dalam mempersiapkan peserta didik dalam pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel atau restoran.

Uraian latar belakang di atas memotivasi penulis sebagai mahasiswa Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Program Studi Pendidikan Tata Boga untuk melaksanakan penelitian mengenai “Manfaat Hasil Belajar Menyiapkan dan Mengolah Sup (*Prepare Soup*) Pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Di Hotel Pada Peserta Didik SMK Sandhy Putra Bandung” yang merupakan bekal awal bagi penulis dalam upaya mempersiapkan diri sebagai calon tenaga pendidik.

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

Hasil belajar dapat ditentukan dalam kemampuan menyesuaikan diri dengan keadaan yang menuntut dirinya menampilkan perilaku tertentu. Dari hasil belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Sup (*Prepare Soup*)” dapat diketahui sejauhmana hasil belajar tersebut dapat memberikan manfaat pada saat mengikuti praktek kerja industri sebagai *cook helper* di *kitchen* pada peserta didik SMK Sandhy Putra Bandung. Adapun tugas *cook helper* yaitu :

- Mempersiapkan bumbu dan bahan olahan yang diperlukan
- Memotong bahan makanan sesuai dengan resep dan arahan *cook/chef*
- Menyajikan soup

Rumusan masalah merupakan langkah awal dalam menentukan suatu problematika dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian, maka dapat dirumuskan pernyataan yaitu : Bagaimana Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Sup (*Prepare Soup*)” Pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Siswa SMK Sandhy Putra Bandung?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data dan informasi mengenai manfaat hasil belajar “menyiapkan dan mengolah sup (*prepare soup*)” pada kesiapan praktek kerja industri siswa SMK Sandhy Putra Bandung.

2. Tujuan Khusus

Penelitian skripsi ini adalah untuk memperoleh data, serta mendapatkan kesimpulan mengenai manfaat hasil belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Sup (*Prepare Soup*)” pada kesiapan praktek kerja industri. Hasil belajar di deskripsikan sebagai kemampuan dalam ranah kognitif, afektif, psikomotor secara implikasi penulis memiliki tiga tujuan yaitu :

1. Manfaat hasil belajar menyiapkan dan mengolah sup (*prepare soup*) pada kesiapan praktek kerja industri tentang ranah kognitif yang meliputi pengetahuan tentang klasifikasi *soup*, bahan yang digunakan dalam pembuatan *soup*, dan macam-macam potongan sayuran pada kesiapan menerima perintah menyiapkan *clear soup*, *thick soup*, *special soup*
2. Manfaat hasil belajar menyiapkan dan mengolah sup (*prepare soup*) pada kesiapan praktek kerja industri tentang ranah afektif yang meliputi sikap teliti dalam menyiapkan *soup*, menyajikan *soup*, sikap dapat bekerja sama dalam tim, sikap ketangguhan mental, cepat tanggap dalam menerima intruksi dari *cook/chef* pada kesiapan praktek kerja industri di *kitchen* sebagai *cook helper*.
3. Manfaat hasil belajar menyiapkan dan mengolah sup (*prepare soup*) pada kesiapan praktek kerja industri tentang ranah psikomotor yang meliputi

keterampilan, mengklasifikasikan soup, menyiapkan bahan, membuat potongan sayuran, dan membuat garnish soup pada kesiapan praktek kerja industri di *kitchen* sebagai *cook helper*.

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 Nana 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 sesuai digunakan dalam penelitian ini karena tujuannya untuk mendapat gambaran tentang keadaan siswa pada saat sekarang dalam menghadapi Praktek Kerja Industri di *kitchen*.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada:

1. Pihak SMK Sandhy Putra, hasil dari penelitian dapat menjadi masukan untuk guru mata pelajaran Menyiapkan dan Mengolah Sup (Prepare Soup) khususnya pada kesiapan peserta didik dalam mengikuti Praktek Kerja Industri di *kitchen*.
2. Peserta didik dapat mengetahui dan menerapkan materi setelah mengikuti pembelajaran dalam kesiapan menghadapi Praktek Kerja Industri di *kitchen*.
3. 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 Praktek Kerja Industri di *kitchen*.

F. Struktur Organisasi Skripsi

BAB I Pendahuluan

Pada bab ini membahas mengenai latar belakang penelitian, identifikasi dan perumusan masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, manfaat 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.