

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Pendidikan merupakan salah satu unsur yang memiliki peranan penting dalam membentuk dan mengembangkan bangsa yang berkualitas. Pendidikan diharapkan mampu memberikan sumbangan besar dalam meningkatkan Sumber Daya Manusia (SDM) sebagai tenaga pembangunan, hadirnya kualitas SDM yang profesional dapat menumbuhkan manusia-manusia pembangunan yang mempunyai sikap kreatif, inovatif dan selalu berkeinginan untuk maju. Gambaran pendidikan tersebut di atas sesuai dengan tujuan pendidikan nasional yang tertuang dalam Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional yaitu :

Pendidikan Nasional bertujuan untuk berkembangnya potensi didik agar menjadi manusia yang bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga Negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Upaya pemerintah dalam merealisasikan tujuan pendidikan nasional dengan menyelenggarakan program pendidikan melalui jalur pendidikan formal, non formal, dan informal. Jalur pendidikan formal diselenggarakan melalui kegiatan berjenjang dan berkesinambungan. Jenjang pendidikan formal dimulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi, sedangkan jenis pendidikan terdiri dari pendidikan umum dan pendidikan kejuruan.

SMK merupakan salah satu Lembaga Pendidikan yang bertanggung jawab untuk menghasilkan lulusan yang berkualitas yang memiliki kemampuan, keterampilan, dan keahlian dalam bidang tertentu, salah satunya pendidikan di SMK Jasa Boga.

Tujuan Pembelajaran di SMK yaitu diharapkan dapat membantu mengembangkan bakat dan keterampilan peserta didik, memberi wawasan dan pengetahuan yang luas, serta menciptakan sikap yang baik supaya peserta didik berkomponen dibidangnya.

Hal ini merujuk kepada tujuan Pendidikan Menengah Kejuruan bahwa :



Tujuan Pendidikan menengah kejuruan adalah meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia, serta keterampilan untuk hidup mandiri dan mengikuti pendidikan lebih lanjut sesuai dengan kejuruannya (Kurikulum SMK,2004:2).

Salah satu sekolah SMK yang terletak di Bandung adalah SMK Negeri 9 Bandung kelompok pariwisata. SMK Negeri 9 Bandung memiliki sekolah yang merupakan bagian dari kelompok seni dan pariwisata memiliki delapan program keahlian. Program Kurikulum keahlian Tata boga dalam kurikulumnya memuat sejumlah program mata pelajaran yang terdiri dari 3 kelompok yakni, normatif, adaptif dan produktif.

Salah satu pelajaran keahlian Jasa Boga adalah Pengolahan Makanan Indonesia. Kompetensi dasar dari pelajaran pengolahan makanan Indonesia terdiri dari :

- 1) Mendeskripsikan pengolahan makanan Indonesia
- 2) Mengolah salad ( gado-gado, urap, dan rujak )
- 3) Mengolah sup dan soto
- 4) Mengolah hidangan nasi dan mie
- 5) Mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang
- 6) Mengolah hidangan dari unggas, daging dan seafood

Materi pokok pada kompetensi dasar pengolahan makanan Indonesia terdiri dari : 1) Definisi pengolahan makanan Indonesia dijelaskan secara baik, 2) Klasifikasi makanan Indonesia disebutkan dengan tepat, 3) Karakteristik makanan, 4) Identifikasi jenis makanan Indonesia (salad, sup, soto, nasi, mie, sate, unggas, daging, dan seafood) dijelaskan secara berurutan, 5) Bumbu dan rempah untuk hidangan makanan Indonesia, 6) Penataan, penyajian dan penyimpanan hidangan makanan Indonesia, 7) Prinsip hygiene, kesehatan, dan keselamatan kerja dalam proses penyimpanan.

Uji Kompetensi adalah salah satu jenis evaluasi akhir pembelajaran produktif yang bertujuan untuk mengetahui kemampuan peserta didik dalam mengolah makanan khususnya makanan Indonesia yang dimulai dari membuat perencanaan praktikum mencakup daftar belanja, daftar harga, serta sistematika kerja sehingga selesai dengan alokasi waktu yang telah ditentukan. Uji kompetensi



dilakukan atas kerja sama sekolah dengan industry yang disepakati sebagai institusi pasangan. Bentuk soal dalam Uji Kompetensi berupa tugas-tugas yang diorientasikan untuk menghasilkan produk yang bagus, menarik selera makan, serta memiliki nilai jual sehingga kompetensi peserta didik dapat diketahui apakah sesuai dengan Standar Kompetensi yang diharapkan oleh pihak sekolah dan industry atau tidak.

Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia dipelajari di kelas X dan kelas XI, pada pelaksanaannya dilakukan secara teori di kelas dan praktek di laboratorium sekolah bertujuan untuk membekali peserta didik agar dapat mengaplikasikan masing-masing kompetensi yang dipelajari sekolah untuk dapat mempersiapkan menghadapi Uji Kompetensi Pengolahan Makanan Indonesia. Uji Kompetensi wajib diikuti seluruh peserta didik kelas XII SMK karena Uji Kompetensi merupakan salah satu syarat kelulusan dalam memperoleh sertifikat yang menyatakan peserta didik telah lulus Ujian Praktek Kejuruan berupa Uji Kompetensi. Analisis hasil belajar diperlukan sejak perencanaan, penyelenggaraan sampai evaluasi. Diungkapkan menurut Bloom (Sudjana:2011) bahwa klasifikasi hasil belajar secara garis besar dibagi menjadi tiga ranah, yakni kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Diungkapkan menurut M. Surya (1985:7) tentang kesiapan adalah “suatu kondisi yang didasari oleh kecakapan tertentu seperti pengetahuan, keterampilan, yang diperlakukan untuk melakukan suatu pekerjaan”.

Kemampuan yang telah dimiliki oleh peserta didik, diharapkan dapat memberikan kesiapan untuk melaksanakan uji kompetensi hidangan Indonesia. Seluruh rangkaian kegiatan pembelajaran teoritis maupun praktikum yang dilaksanakan baik di dalam kelas maupun di luar kelas pada akhirnya akan dilakukan pengujian atas penguasaan keterampilan-keterampilan yang pernah diajarkan dalam sebuah uji kompetensi sehingga hasil uji kompetensi ini akan menentukan siswa-siswi yang bersangkutan dapat dinyatakan komponen atau tidak komponen dalam bentuk pemberian sertifikat dari lembaga sertifikat terhadap masing-masing bidang keterampilan yang diujikan. Pengertian Uji Kompetensi menurut Badan Nasional Sertifikasi adalah menguji kemampuan



siswa yang terdiri dari pengetahuan (*Knowledge*), Keterampilan (*Skill*) dan sikap (*attitude*) peserta didik terhadap pelajaran”. uji kompetensi juga merupakan suatu cara untuk menilai atau mengevaluasi sejauh mana prestasi belajar siswa selama menempuh pendidikannya di sekolah. Sehubungan dengan penilaian/evaluasi ini, Amin dalam Haling (2006:116) mengemukakan bahwa tujuan penilaian dalam uji kompetensi adalah :

- a. Untuk mengetahui status kecakapan belajar pembelajar dengan menggunakan alat ukur yang sesuai dengan tujuan yang akan di ukur
- b. untuk meneliti hasil belajar pembelajar sebagai akibat kegiatan pembelajaran dalam waktu tertentu
- c. untuk memperkirakan tingkat perkembangan pembelajar dalam menyelesaikan beban belajar yang telah ditetapkan.

Penilaian uji kompetensi dilakukan dengan menggunakan alat ukur yaitu tes dan non tes. Tes adalah suatu cara untuk mengadakan penilaian yang berbentuk suatu tugas atau serangkaian tugas yang harus dikerjakan oleh pembelajar, sehingga menghasilkan suatu nilai tentang tingkah laku atau prestasi belajar pembelajar tersebut, yang dapat dibandingkan dengan nilai yang dicapai oleh pembelajar lain atau dengan nilai standar yang ditetapkan. Sedang Non Tes adalah untuk menilai aspek-aspek tingkah laku (Nurkencana, 1996).

Uraian latar belakang yang telah dipaparkan memperjelas bahwa dalam melaksanakan uji kompetensi hidangan Indonesia peserta didik harus memiliki pengetahuan, keterampilan dan wawasan mengenai kompetensi yang akan di uji kompetensikan. Permasalahan tersebut dapat dijadikan sebagai tolak ukur kesiapan dalam melaksanakan uji kompetensi hidangan Indonesia. Penelitian ini dilakukan pada peserta didik SMKN 9 Bandung kompetensi keahlian Jasa Boga kelas XI Angkatan 2013-2014

Atas dasar itu, penulis yang akan menjadi seorang tenaga pengajar di SMK dan sebagai mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga tertarik untuk untuk meneliti penguasaan pengetahuan “Pengolahan Makanan Indonesia” pada kesiapan tes uji kompetensi siswa SMKN 9 Bandung.





## **B. Identifikasi Masalah Penelitian**

Identifikasi masalah merupakan hal yang sangat penting dalam melakukan penelitian, agar penelitian yang diteliti menjadi lebih jelas dan terarah.

“Perumusan masalah merupakan 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” (Sugiyono, 2011:35). Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “ Bagaimana penguasaan pengetahuan pengolahan makanan Indonesia pada kesiapan tes uji kompetensi siswa SMKN 9 Bandung?

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

1. Penguasaan Pengetahuan mengolah hidangan masakan Indonesia pada kesiapan Uji Kompetensi terkait persiapan yang meliputi pemilihan bahan, penanganan bahan dan alat yang digunakan.
2. Penguasaan Pengetahuan mengolah hidangan masakan Indonesia pada kesiapan Uji Kompetensi terkait pengolahan yang meliputi teknik pengolahan bahan makanan
3. Penguasaan Pengetahuan mengolah hidangan masakan Indonesia pada kesiapan Uji Kompetensi terkait penyajian yang meliputi teknik penyajian pada hidangan.

## **C. Perumusan Masalah**

Perumusan masalah menurut Sugiyono (2010:35) “rumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Pengolahan Makanan Indonesia merupakan salah satu kompetensi yang harus di ikuti oleh seluruh peserta didik. Bagian pokok dari pembelajaran ini merupakan teori dan praktek yang selanjutnya dapat dijadikan sebagai kesiapan untuk uji kompetensi.

Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana penguasaan pengetahuan pengolahan makanan Indonesia pada kesiapan uji kompetensi



hidangan makanan Indonesia siswa SMKN 9 Bandung? Rumusan masalah tersebut penulis jadikan sebagai judul penelitian, yaitu :

“Penguasaan Pengetahuan Pengolahan Makanan Indonesia Pada Kesiapan Tes Uji Kompetensi Siswa SMKN 9 Bandung“ Penelitian ini dilakukan pada peserta didik SMKN 9 Bandung kompetensi keahlian Jasa Boga kelas XI Angkatan 2013-2014.

#### **D. Tujuan penelitian yang hendak dicapai adalah:**

##### 1. Tujuan Umum:

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian itu adalah untuk memperoleh data dan informasi mengenai Penguasaan Pengetahuan “Pengolahan Makanan Indonesia” pada kesiapan uji kompetensi siswa SMKN 9 Bandung

##### 2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi dan gambaran tentang :

- a. Penguasaan pengetahuan pengolahan makanan Indonesia pada kesiapan Uji Kompetensi terkait persiapan yang meliputi pemilihan bahan, penanganan bahan dan alat yang digunakan.
- b. Penguasaan pengetahuan pengolahan makanan Indonesia pada kesiapan Uji Kompetensi terkait pengolahan yang meliputi teknik pengolahan bahan makanan.
- c. Penguasaan pengetahuan pengolahan makanan Indonesia pada kesiapan Uji Kompetensi terkait yang meliputi teknik penyajian.

#### **E. Metode Penelitian**

Metode yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah Sampel purposive menurut Sugiyono (2011:124) adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu. Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah menggunakan instrument berupa tes. Penulis dalam memperoleh data



memerlukan sampel purposive. Sampel purposive menurut Sugiyono (2011:124) adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu. Dalam penelitian ini anggota sampel adalah siswa kelas XI Program Keahlian Jasa Boga angkatan 2012 yang belum melaksanakan praktek kerja industri 24 orang.

#### **F. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung. Khususnya penelitian ini dapat memberikan manfaat kepada :

1. Guru Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia

Hasil penelitian ini dapat memberikan gambaran tentang hasil belajar “Pengolahan Makanan Indonesia” pada kesiapan uji kompetensi siswa SMKN 9 Bandung, sehingga siswa dapat meningkatkan proses pembelajaran serta lebih siap dalam menghadapi uji kompetensi yang memberi dampak positif pada peserta didik.

2. Peneliti

Peneliti yang akan menjadi seorang tenaga pengajar dapat menambah dan meningkatkan wawasan tentang Penguasaan Pengetahuan “Pengolahan Makanan Indonesia” pada kesiapan uji kompetensi siswa SMKN 9 Bandung, serta menambah pengalaman langsung dalam pembuatan karya ilmiah.

#### **G. Struktur Organisasi Skripsi**

Struktur organisasi skripsi disesuaikan dengan cakupan disiplin bidang ilmu yang ada di Universitas Pendidikan Indonesia.

1. BAB 1 Pendahuluan, berisi latar belakang penelitian, perumusan dan pembatasan masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi.
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 tentang penjabaran yang rinci mengenai metode penelitian.



4. BAB IV Hasil Penelitian dan Pembahasan, berisi tentang pengolahan data untuk menghasilkan temuan masalah penelitian serta pembahasan atau analisis temuan.
  5. BAB V Kesimpulan dan Saran
  6. Daftar Pustaka memuat semua sumber-sumber tertulis (buku, artikel, jurnal, dokumen resmi atau sumber-sumber lain dari internet).
- Daftar Lampiran, semua dokumen yang digunakan dalam penelitian dan penulisan

