

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan pada hakekatnya bukan hanya merupakan warisan budaya dan hasil peradaban manusia, akan tetapi juga merupakan upaya memanusiakan manusia dalam memperoleh kesejahteraan. Pendidikan mempunyai peranan penting bagi kemajuan suatu bangsa karena merupakan salah satu upaya untuk mewujudkan tujuan pembangunan nasional. Pemerintah Indonesia menetapkan Sistem Pendidikan Nasional yang dilaksanakan melalui tiga jalur, yaitu jalur pendidikan formal, non formal, dan informal, sebagaimana yang tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional BAB I Pasal 1, yaitu :

1. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan yang terstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi.
2. Pendidikan non formal adalah jalur pendidikan di luar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara terstruktur dan berjenjang.
3. Pendidikan informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan.

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan salah satu Perguruan Tinggi yang mempersiapkan dan menghasilkan calon tenaga pendidik profesional untuk berperan serta dalam membangun bangsa dan negara. Universitas Pendidikan Indonesia terdiri dari enam fakultas, salah satunya adalah Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK). Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan mempunyai empat jurusan salah satunya adalah Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga terdiri dari tiga Program Studi, salah satunya yaitu Program Studi Pendidikan Tata Boga.

Program Studi Pendidikan Tata Boga membekali mahasiswanya dengan berbagai pengetahuan dan keterampilan di bidang boga, dengan tujuan menghasilkan lulusan yang memiliki kompetensi akademik dan profesi Program Keahlian Tata Boga. Struktur kurikulum Prodi Pendidikan Tata Boga terdiri dari

beberapa kelompok mata kuliah, salah satunya yaitu mata kuliah bidang studi wajib. Salah satu mata kuliah wajib pada kelompok mata kuliah bidang studi wajib adalah Praktek Industri. Praktek Industri merupakan salah satu Mata Kuliah Keahlian (MKK) Paket pilihan, yang harus ditempuh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, pada semester 8 dengan jumlah SKS 3 (tiga). Salah satu tempat pelaksanaan PI mahasiswa yaitu *Aerofood ACS Bandung*.

Pendidikan non formal dipandang dapat menjembatani, mengganti, menambah, dan/atau melengkapi proses pendidikan formal yang terhenti, karena pendidikan non formal tidak terikat oleh waktu, tempat dan usia, sebagaimana yang diungkapkan oleh oleh Sudjana (2004:22) yaitu :

Pendidikan nonformal sebagai kegiatan terorganisasi dan sistematis diluar sistem persekolahan mapan, yang dilakukan secara mandiri atau merupakan bagian penting dari kegiatan yang lebih luas, yang sengaja dilakukan untuk melayani peserta didik tertentu di dalam mencapai tujuan.

Salah satu dari bentuk pendidikan non formal adalah pelatihan yang bertujuan untuk memberikan keterampilan dan keahlian dalam bidang tertentu, Salah satu bentuk pendidikan luar sekolah yaitu pelatihan. Dikemukakan oleh instruksi Presiden No. 15 Tahun 1974, dalam Mustofa Kamil (2012:4), bahwa pengertian pelatihan dirumuskan sebagai berikut:

Pelatihan adalah bagian pendidikan yang menyangkut proses belajar dengan tujuan untuk memperoleh dan meningkatkan keterampilan di luar sistem pendidikan yang berlaku, dalam waktu yang relatif singkat, dan dengan menggunakan metode yang lebih mengutamakan praktik dari pada teori.

Pelatihan dilaksanakan dalam waktu yang relatif singkat untuk memperoleh dan meningkatkan keterampilan dengan menggunakan metode yang lebih mengutamakan praktek dari pada teori sebagai bekal untuk meningkatkan martabat, kesejahteraan dan pendapatan masyarakat, serta kualitas sumber daya manusia. Pelatihan banyak dilakukan di berbagai instansi baik instansi pemerintahan maupun swasta. Pelatihan dirancang untuk mewujudkan tujuan-tujuan organisasi dan juga mewujudkan tujuan-tujuan dari para pekerja atau karyawan secara perorangan. Manfaat pelatihan bagi perusahaan sangat berpengaruh besar terhadap peningkatan kualitas perusahaan itu sendiri juga

karyawan pada khususnya. Untuk perusahaan yang mempunyai orientasi jangka panjang, sangat memerlukan pelatihan untuk karyawannya yang dilakukan secara berkala dan terprogram sesuai dengan kebutuhan masing-masing divisi tim kerja. Pelatihan yang dilakukan diharapkan dapat meningkatkan efisiensi dan perkembangan usaha perusahaan, dan meningkatkan keterampilan, sumber daya manusia dalam hal keahlian, inovasi dan kinerja yang tinggi dalam bekerja. Bidang keahlian ini sesuai untuk kegiatan pendidikan yang diselenggarakan pada jalur pendidikan non formal seperti yang diselenggarakan oleh *Aerofood ACS*. Pelatihan merupakan suatu proses pembelajaran yang didalamnya terdapat komponen-komponen pembelajaran. Komponen pembelajaran menurut Djamarah (2006:41) bahwa komponen pembelajaran terdiri dari tujuan, materi, metode, media, sumber belajar, dan evaluasi.

Aerofood ACS merupakan perusahaan penyedia jasa boga penerbangan berstandar internasional yang berdiri dibawah bendera PT Aerowisata International (*holding company*). *Aerofood ACS* termasuk golongan catering C karena merupakan *inflight catering*. Kata *Inflight Catering* menurut Fadati.A (2011:13) adalah :

Jasa boga yang menyajikan makanan dan minuman untuk penumpang kapal udara selama perjalanannya. Hidangan tersebut dipesan oleh pihak perusahaan penerbangan dan biayanya dibebankan kepada penumpang dan sudah termasuk dalam harga tiket.

Kegiatan industri jasa boga yang dilakukan oleh *Aerofood ACS* tidak akan pernah luput dari prasyarat yang harus dipenuhi oleh industri yang sesuai dengan standar pengelolaan HACCP. Demikian dengan *Aerofood ACS* melakukan prosedur HACCP dari berbagai aspek dengan tujuan memproduksi produk pangan yang aman setiap saat, memberikan kepuasan pada pelanggan akan konformitasnya terhadap standar nasional maupun internasional dan memenuhi standar dan regulasi pemerintah.

Aerofood ACS merupakan industri jasa boga yang memiliki standar pelayanan yang telah ditentukan oleh Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia yang mana bahwa: “Masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang dikelola jasa boga yang tidak memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi, agar tidak

membahayakan kesehatan”. Oleh karena itu pelatihan di *Aerofood ACS* wajib dilaksanakan terutama oleh *food handler*, karena dalam pelaksanaannya para *food handler* berperan untuk mengendalikan bahaya yang akan terjadi selama proses produksi makanan dan minuman. *Food handler* harus memiliki keterampilan, kemampuan dan komitmen baik perilaku maupun sikap dalam penyajian makanan terutama dari segi sanitasi dan *hygiene*.

Persyaratan dibidang jasa boga sebagai penyedia makanan dan untuk menunjang kinerja para karyawan perusahaan ACS secara rutin mengadakan berbagai pelatihan secara berkala dan terstruktur bagi para karyawan terutama bagi para penyedia makanan, antara lain pelatihan *Marshaling*, *Fire Fighting*, *Butchering*, Sanitasi *Hygiene*, *Food Safety*, dan HACCP. Program Pendidikan Tata Boga mempelajari berbagai keilmuan di bidang boga diantaranya mengenai sanitasi *hygiene*. Penulis menitikberatkan penelitian pada salah satu pelatihan yang telah dilaksanakan di ACS yaitu pelatihan sanitasi *hygiene*. Program pelatihan tersebut dilakukan oleh ACS selama 2 (dua) tahun dalam 10 (sepuluh) kali pertemuan, satu kali pertemuan 45 menit, dengan 7 (tujuh) Materi Pelajaran yang berbeda. Materi tersebut mengacu pada kurikulum yang dibuat oleh Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, dengan diikuti oleh seluruh karyawan ACS dalam semua bidang dengan tujuan memberikan pengetahuan dan keterampilan khususnya untuk karyawan ACS yang menjamah makanan dan minuman untuk meningkatkan kesadarannya akan bahaya yang disebabkan oleh *mikroorganisme patogen* yang dapat merusak kualitas makanan dan minuman yang dihasilkan. Menurut data yang diperoleh dari penelitian sebelumnya diperoleh data bahwa *food handler* ACS Bandung kurang optimal dalam menerapkan sikap dan keterampilannya dalam menjamah makanan, dikarenakan masih terdapat langkah yang belum dilakukan setiap harinya pada kegiatan persiapan, pengolahan, pengemasan, dan pendistribusian.

Berdasarkan latar belakang tersebut bahwa dalam penyediaan makanan *food handler* harus memiliki keterampilan, kemampuan dan komitmen baik perilaku maupun sikap dalam mengolah makanan terutama dalam hal sanitasi dan *hygiene*. Permasalahan tersebut dapat dijadikan sebagai tolak ukur kesiapan dalam

pelaksanaan penyajian makanan. Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik untuk meneliti mengenai pendapat karyawan tentang kegiatan pembelajaran pada “pelatihan sanitasi *hygiene*” di *Aero Catering Service*.

B. Identifikasi Masalah

Sudjana dan Ibrahim (2007:179) mengemukakan bahwa “identifikasi masalah atau juga sering ditulis analisis masalah, menjelaskan aspek permasalahan yang muncul dari tema/ topik/ judul penelitian”. Mengacu pada pendapat di atas maka identifikasi masalah dalam penelitian yang berjudul Pendapat Karyawan Tentang Kegiatan Pembelajaran Pada “Pelatihan Sanitasi *Hygiene*” Di *Aero Catering Service* Bandung penulis batasi pada :

- a. Pendapat karyawan ACS tentang kegiatan pelatihan sanitasi dan *hygiene* yang berkaitan dengan dibutuhkannya sanitasi dan *hygiene* terutama bagi *food handler* sebagai tolak ukur kesiapan mengolah makanan.
- b. Pendapat karyawan ACS tentang kegiatan pelatihan sanitasi dan *hygiene* yang berkaitan dengan pelatihan sanitasi dan *hygiene* dilakukan untuk meningkatkan sumber daya manusia, dalam hal inovasi dan kinerja yang tinggi.
- c. Pendapat karyawan ACS tentang kegiatan pelatihan sanitasi dan *hygiene* yang berkaitan dengan sanitasi dan *hygiene* untuk diterapkan oleh karyawan dalam meningkatkan kualitas, mutu dan kebersihan makanan.
- d. Pendapat karyawan ACS tentang kegiatan pelatihan sanitasi dan *hygiene* yang berkaitan meningkatkan kinerja karyawan diperlukan pembelajaran yang dilakukan secara berkala dan terprogram.

C. Rumusan Masalah Penelitian

Perumusan masalah menurut Sugiono (2011:55) “Rumusan masalah itu merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pendapat karyawan tentang pembelajaran pelatihan sanitasi dan *hygiene* untuk penyedia makanan pada *inflight catering* ACS Bandung ?.

Rumusan masalah tersebut penulis jadikan sebagai judul penelitian, yaitu :
 “Pendapat Karyawan Tentang Kegiatan Pembelajaran Pada “Pelatihan Sanitasi Hygiene” Di Aero Catering Service Bandung

D. Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Tujuan Umum :

Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran tentang pendapat karyawan tentang kegiatan pembelajaran pada “pelatihan sanitasi hygiene” di Aero Catering Service Bandung.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran tentang pendapat karyawan tentang kegiatan pembelajaran pada “pelatihan sanitasi hygiene” di Aero Catering Service Bandung, mengenai komponen pembelajaran dalam pelaksanaan pelatihan sanitasi hygiene penulis batasi berdasarkan komponen yang dapat di recall oleh karyawan meliputi:

- a. Materi pembelajaran
- b. Metode pembelajaran
- c. Media Pembelajaran

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat pada umumnya kepada beberapa pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung, dan khususnya dapat memberikan manfaat kepada :

1. Penulis memperoleh pengetahuan, pengalaman serta wawasan dalam bagaimana melaksanakan proses penelitian dengan menggunakan kaidah yang telah ditentukan dalam penelitian khususnya bidang Tata Boga mengenai penyedia makanan *inflight catering*.
2. Karyawan ACS Bandung yang menjamah makanan dan minuman, diharapkan dengan adanya penelitian, terkait dengan

pelatihan sanitasi *hygiene* tersebut, dapat memberikan gambaran dan masukan mengenai pelatihan sanitasi *hygiene* yang dilakukan dan dapat diterapkan.

3. Perusahaan ACS dapat memberikan masukan sebagai upaya dalam pengembangan dan peningkatan kemampuan efisiensi karyawan dari segi sanitasi *hygiene* sebagai penyedia makanan *inflight catering*.
4. Jurusan PKK FPTK UPI, memperoleh informasi berupa pendapat karyawan tentang pembelajaran pelatihan sanitasi *hygiene* untuk penyedia makanan pada *inflight catering* yang dapat dijadikan masukan bagi pengembangan program perkuliahan khususnya bagi mata kuliah Prodi Tata Boga yaitu K3, PI dan Jasa Katering di Jurusan PKK FPTK UPI.

F. Struktur Organisasi Skripsi

Sistematika penulisan yang digunakan oleh penulis berdasarkan pedoman penulisan karya ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia, yaitu :

1. BAB I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, identifikasi masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, struktur organisasi
2. BAB II Kajian Pustaka, berisi tentang teori yang sedang dikaji dan kedudukan masalah penelitian dalam bidang ilmu yang diteliti serta landasan teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian.
3. BAB III Metode Penelitian, berisi tentang lokasi dan subjek penelitian, desain penelitian, definisi operasional, *instrument* penelitian, teknik pengumpulan data dan analisis data.
4. BAB IV Hasil Penelitian dan Pembahasan, berisi tentang pengolahan data atau analisis data untuk menghasilkan temuan dan pembahasan hasil-hasil yang diperoleh dalam penelitian.
5. BAB V Simpulan dan Saran, menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian.

6. Daftar pustaka berisi tentang berbagai sumber literatur, seperti buku sumber, artikel, jurnal, dokumen resmi atau sumber-sumber lain dari internet yang digunakan dalam peulisan karya tulis ilmiah.
7. Daftar lampiran berisi tentang semua dokumen yang digunakan dalam penelitian dan penulisan hasil-hasilnya menjadi satu karya ilmiah.