

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran, sehingga siswa secara aktif mengembangkan potensi diri untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara sebagaimana tercantum dalam UU RI 20 tahun 2003 tentang sistem pendidikan nasional pasal 3 :

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

Pelaksanaan pendidikan dapat diwujudkan melalui tiga jalur pendidikan sesuai dengan yang termuat dalam Undang-undang Republik Indonesia tentang Sistem Pendidikan Nasional No. 20 Tahun 2003 Bab I Pasal 1 yaitu jalur pendidikan formal, non formal dan informal. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu bentuk satuan pendidikan formal yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan untuk menciptakan sumber daya manusia yang memiliki kemampuan, keterampilan dan keahlian dalam bidang tertentu. SMK Pariwisata merupakan SMK yang menjadikan lulusannya siap dan dapat bekerja di bidang kepariwisataan. Salah satu SMK Pariwisata di Kota Bandung adalah SMKN 9 Bandung yang memiliki beberapa program keahlian diantaranya yaitu Usaha Perjalanan Pariwisata, Akomodasi Perhotelan, Jasa Boga, Patiseri, Tata Busana, Tata Kecantikan Kulit, Tata Kecantikan Rambut dan Desain Komunikasi Visual.

Pada program keahlian Jasa Boga, siswa mempelajari berbagai mata pelajaran yang mencakup pengetahuan dan keterampilan dibidang boga terdiri

Eliza Novrianti Rahayu, 2014

Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

dari tiga bagian, yaitu program normatif, adaptif, dan produktif. Program Produktif memuat sejumlah kompetensi di masing-masing program keahlian yang terdiri dari tiga tingkatan, kelas X, XI, XII. Salah satu standar kompetensi yang wajib diikuti oleh siswa adalah mengolah makanan kontinental yang terdiri dari tujuh kompetensi dasar salah satu diantaranya adalah Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta) yang diberikan pada siswa kelas XI semester IV. Sifat mata pelajaran Makanan Kontinental ini adalah teori dan praktek dengan perbandingan 30:70.

Pengetahuan merupakan salah satu aspek pencapaian hasil belajar siswa setelah mengikuti proses pembelajaran dengan sejumlah materi dalam kegiatan pembelajaran kompetensi dasar mengolah hidangan berbahan terigu (pasta). Pengetahuan tersebut diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai bekal siswa dalam kesiapan melaksanakan praktek kerja industri dan bekerja di industri sebagai *cook helper* hotel dan restoran di bagian *Departemen Food and Beverage (F&B)*. Adapun tugas seorang *cook helper* yaitu menyiapkan dan mengolah makanan di bawah bimbingan *cook*. Menurut Sihite (2000:30) *cook helper* adalah:

Karyawan yang belum pernah bekerja di dapur dan mereka ditugaskan untuk bekerja berpindah-pindah dari satu seksi ke seksi yang lain dalam waktu tertentu agar karyawan pemula ini dapat mengenal dan menghayati pekerjaan dimasing-masing seksi sebelum mereka ditentukan bertugas disuatu seksi sesuai dengan kemampuannya.

Peranan *cook helper* sangat diperlukan keberadaannya, yakni membantu melaksanakan berbagai pekerjaan *cook* selama di dapur. Sebagai seorang *cook helper* tentunya diperlukan kemampuan-kemampuan dasar yang dapat mendukung dalam melaksanakan berbagai tugas dan tanggung jawabnya. Kemampuan yang setidaknya harus dimiliki oleh seorang *cook helper* yaitu mulai dari pengetahuan tentang persiapan bahan makanan, alat yang digunakan, sampai proses pengolahan makanan.

Eliza Novrianti Rahayu, 2014

Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Pengetahuan mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) pada siswa dapat diukur secara individu di kelas melalui tes tertulis, dan secara individu dalam kelompok pada saat melaksanakan praktik di laboratorium melalui proses kerja dan hasil praktik (produk) peserta didik. Pengetahuan siswa setelah mempelajari kompetensi dasar mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) menjadi salah satu aspek yang dapat mempengaruhi kesiapan dirinya menjadi *cook helper*, sesuai dengan pendapat Slameto (2013:113) bahwa :

Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang/individu yang membuatnya siap untuk memberi respon jawaban di dalam cara tertentu terhadap situasi. Penyelesaian kondisi pada suatu saat akan berpengaruh pada atau kecenderungan untuk memberi respon. Kondisi individu mencakup setidaknya-tidaknya 3 aspek, yaitu : 1). Kondisi Fisik, mental dan emosional 2). Kebutuhan-kebutuhan, motif dan tujuan 3). Keterampilan, Pengetahuan dan Pengertian yang telah dipelajari.

Berdasarkan studi dokumentasi yang dilakukan penulis pada saat melaksanakan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) dari bulan Agustus sampai bulan Desember 2013, pengetahuan siswa pada saat melaksanakan praktik di laboratorium belum optimal, masih ditemukan permasalahan pada tahap persiapan meliputi penggunaan peralatan serta penanganan bahan, tahap pengolahan meliputi tahapan teknik pengolahan makanan yang digunakan, dan tahap penyajian meliputi kriteria penyajian hidangan yang kurang tepat.

Tingkat pengetahuan siswa setelah mempelajari kompetensi dasar mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) dapat dijadikan tolak ukur sebagai kesiapan *cook helper* hotel dan restoran, yang sangat erat kaitannya dengan penulis sebagai mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga yang mempelajari Mata Kuliah Makanan Kontinental, sehingga dapat memberikan lebih banyak pengetahuan mengenai kompetensi dasar mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) serta *cook helper* hotel dan restoran.

Eliza Novrianti Rahayu, 2014

Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Berdasarkan uraian latar belakang, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Manfaat Pengetahuan Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta) Sebagai Kesiapan *Cook helper* Pada Siswa SMKN 9 Bandung”.

B. Identifikasi Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang penelitian, identifikasi masalah diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti tentang Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa SMKN 9 Bandung. Identifikasi masalah pada penelitian ini antara lain :

1. Pengetahuan mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai bekal siswa dalam kesiapan melaksanakan praktek kerja industri dan bekerja di industri sebagai *cook helper* hotel dan restoran
2. Pengetahuan siswa setelah mempelajari kompetensi dasar mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) menjadi salah satu aspek yang dapat mempengaruhi kesiapan dirinya menjadi *cook helper*
3. Berdasarkan studi dokumentasi penulis pada saat melaksanakan PPL, pengetahuan siswa pada saat melaksanakan praktik di laboratorium pada tahap persiapan, pengolahan dan penyajian belum optimal
4. Tingkat pengetahuan siswa setelah mempelajari kompetensi dasar mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) dapat dijadikan tolak ukur sebagai kesiapan *cook helper* hotel dan restoran

C. Rumusan Masalah Penelitian

Perumusan masalah merupakan kegiatan awal dari suatu penelitian, sebagaimana yang diungkapkan oleh Arikunto (2002:51) “Perumusan masalah atau perumusan problematik adalah sebagian pokok dari suatu kegiatan penelitian”. Rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana manfaat

Eliza Novrianti Rahayu, 2014

Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Pengetahuan Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta) pada kesiapan menjadi *Cook helper*?”.

Perumusan masalah ini, selanjutnya rumuskan sebagai judul skripsi “Manfaat Pengetahuan Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta) sebagai Kesiapan *Cook helper* pada Siswa SMK Negeri 9 Bandung” yang akan dibatasi pada tugas dan tanggung jawab *cook helper* tentang pengolahan makanan pada tahap persiapan, pengolahan, dan penyajian.

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran tentang manfaat pengetahuan mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) sebagai kesiapan *cook helper* pada siswa SMKN 9 Bandung.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dikemukakan untuk memperoleh data yang lebih spesifik tentang bagaimana manfaat pengetahuan mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) sebagai kesiapan *cook helper* secara individu yaitu sebagai berikut :

- a. Manfaat pengetahuan mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) sebagai kesiapan menjadi *cook helper* pada **tahap persiapan** yang meliputi pengetahuan tentang persiapan peralatan, bahan dasar pembuatan adonan pasta, bahan pembuatan saus dan hidangan pasta, fungsi bahan dan bumbu hidangan pasta, cara memilih dan prosedur penyimpanan serta penimbangan pasta, dan saus hidangan pasta.
- b. Manfaat pengetahuan mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) pada kesiapan menjadi *cook helper* pada **tahap pengolahan** yang meliputi pengetahuan tentang tahapan teknik pembuatan adonan dan perebusan pasta, tahapan proses pembuatan saus dan hidangan pasta, dan kriteria hasil rebusan pasta.

Eliza Novrianti Rahayu, 2014

Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

- c. Manfaat pengetahuan mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) pada kesiapan menjadi *cook helper* pada **tahap penyajian** yang meliputi pengetahuan tentang fungsi alat penyajian hidangan pasta, penataan *garnish* pada hidangan pasta, penyajian hidangan pasta berdasarkan fungsinya, kriteria penyajian hidangan pasta dan *plating* hidangan pasta.

E. Manfaat Penelitian

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

1. Guru Pengampu Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental memperoleh gambaran untuk lebih banyak mengetahui tentang kemampuan pengetahuan siswa khususnya dalam praktek lebih dalam.
2. Peneliti memperoleh pengetahuan dan pengalaman dalam membuat karya ilmiah dan melakukan penelitian dengan menggunakan kaidah yang telah ditentukan dalam penelitian khususnya bidang Tata Boga mengenai Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Sebagai *Cook Helper* Pada Siswa SMKN 9 Bandung.

F. Struktur Organisasi Skripsi

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 sebagai berikut :

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

Eliza Novrianti Rahayu, 2014

Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

1. BAB 1 Pendahuluan, berisi latar belakang penelitian, identifikasi masalah penelitian, perumusan dan pembatasan masalah, tujuan 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 Simpulan dan Saran
6. Daftar Pustaka memuat semua sumber-sumber tertulis (buku, artikel, jurnal, dokumen resmi atau sumber-sumber lain dari internet).
7. Daftar Lampiran, semua dokumen yang digunakan dalam penelitian dan penulisan