

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Penelitian**

Pendidikan dalam suatu negara memegang peranan yang sangat penting untuk menjamin kelangsungan hidup negara dan bangsa, karena pendidikan merupakan wahana untuk meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM). Upaya yang dilakukan untuk meningkatkan kualitas SDM ialah, dengan mengusahakan dan menyelenggarakan pendidikan sebagai tolak ukur untuk meningkatkan taraf hidup bangsa dan negara, sesuai dengan fungsi dan tujuan Pendidikan Nasional.

Tujuan pendidikan dapat dicapai melalui penyelenggaraan proses pendidikan yang disesuaikan dengan perkembangan dan perubahan pada masyarakat. Tujuan dari pendidikan adalah mewujudkan manusia yang berakhlak mulia, cerdas, memiliki pengetahuan dan keterampilan serta mempunyai keinginan untuk memajukan kehidupan bangsa dan negara, seperti yang tercantum dalam UU SISDIKNAS No. 20 Tahun 2003, Bab II, Pasal tentang dasar, fungsi dan tujuan pendidikan nasional, sebagai berikut:

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

Mengacu pada tujuan pendidikan nasional di atas, maka pemerintah menetapkan bahwa sistem pendidikan di Indonesia dilaksanakan melalui tiga jalur yaitu jalur formal, jalur non-formal, dan jalur informal. Pendidikan formal yaitu

jalur pendidikan yang dilaksanakan secara terstruktur dan berjenjang mulai dari pendidikan dasar sampai pendidikan tinggi. Sebagaimana yang ditetapkan dalam UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang SISDIKNAS BAB VI pasal 13 bahwa "Jalur pendidikan terdiri dari pendidikan formal, non-formal dan informal yang dapat saling melengkapi dan memperkaya". Salah satu diantara pendidikan formal adalah pendidikan kejuruan.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Bidang Pariwisata merupakan salah satu lembaga pendidikan formal pada jenjang Pendidikan Menengah, yang secara khusus mempersiapkan peserta didik untuk meningkatkan kecerdasan pengetahuan, sikap dan keterampilan agar hidup mandiri dan dapat menjadi tenaga kerja yang memiliki potensi sesuai dengan kebutuhan industri.

Sekolah Menengah Kejuruan Negeri (SMKN) 1 Pacet merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan yang berada di Kabupaten Cianjur dan merupakan salah satu SMK kelompok Pariwisata. SMK kelompok Pariwisata diupayakan pemerintah untuk mempersiapkan tenaga yang berkualitas dalam bidang kepariwisataaan. SMKN 1 Pacet memiliki 6 jurusan yaitu Agribisnis Tanaman Pangan dan Holtikultura (ATPH), Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian (TPHT), Teknik Komputer Jaringan (TKJ), Akomodasi Perhotelan (AP), Usaha Perjalanan Pariwisata (UPW), dan Jasa Boga (JB).

Kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan Kelompok Pariwisata tahun 2004 terdapat 3 program yaitu program normatif, program adaptif, dan program produktif. Program produktif adalah kelompok mata pelajaran yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi kerja sesuai dengan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI).

Salah satu kompetensi dasar keahlian Jasa Boga adalah “Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)”. Kompetensi dasar tersebut terdapat dalam suatu mata pelajaran yaitu Pengolahan Makanan Kontinental. Sub kompetensi pada kompetensi dasar “Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” berdasarkan kurikulum 2004 Program Keahlian Jasa Boga terdiri dari: 1) Menyiapkan, Mengolah dan Menata Hidangan Penutup (*Dessert*), 2) Menghias dan Menentukan Porsi Hidangan Penutup (*Dessert*), 3) Menyiapkan Saus Hidangan Penutup (*Dessert*), 4) Menyiapkan Peralatan Pengolahan Hidangan Penutup (*Dessert*), dan 5) Menyajikan Hidangan Penutup (*Dessert*). Kegiatan pembelajaran pada mata pelajaran ini diberikan secara teori dan praktik. Setelah mempelajari mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental secara teori, diharapkan siswa memiliki kesiapan dari segi pengetahuan dan keterampilan pada saat praktik Pengolahan Makanan Kontinental.

Prinsip pembelajaran yang berbasis Kompetensi adalah bagaimana kemampuan sebagai hasil belajar dapat diukur sesuai dengan standar yang ditetapkan sekolah. Kompetensi yang dipelajari peserta didik harus mampu menunjukkan hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” pada Praktik Pengolahan Makanan Kontinental meliputi perencanaan, persiapan, pengolahan, penyajian serta evaluasi dalam membuat *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*. Berdasarkan hasil wawancara dengan guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental bahwa pada saat praktik siswa masih kurang memahami teori yang sudah dipelajari sebelumnya, terutama pada tahap persiapan alat dan bahan serta

pengolahan produk *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*. Hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” dengan demikian harus bisa ditunjukkan oleh peserta didik dalam bentuk bagaimana mereka mampu menunjukkan karyanya dalam membuat produk *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* ketika peserta didik melaksanakannya dalam kegiatan praktik Pengolahan Makanan Kontinental.

Atas dasar itu, penulis yang akan menjadi seorang tenaga pendidik di SMK dan sebagai mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga Konsentrasi Patiseri yang telah menempuh mata kuliah Makanan Kontinental dan Dasar Patiseri tertarik untuk melakukan penelitian tentang bagaimana pemahaman konsep “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” pada kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental meliputi persiapan, pengolahan, dan penyajian. Hal ini diharapkan dapat memberikan gambaran bagaimana hasil belajar kompetensi “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” pada kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental.

## **B. Identifikasi dan Perumusan Masalah**

Identifikasi dan rumusan masalah merupakan suatu hal yang sangat penting dalam sebuah penelitian, yang mana identifikasi dari penelitian yang dilakukan oleh peneliti. Identifikasi dan rumusan masalah ini adalah agar pembahasan dalam penelitian ini tidak terlalu luas, sehingga masalah yang diteliti menjadi jelas dan lebih terarah sesuai dengan judul penelitian. Dibawah ini dapat diketahui identifikasi dan rumusan masalah dari penelitian mengenai pemahaman hasil

belajar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*) untuk kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMKN 1 Pacet.

### **1. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang penelitian diatas, maka dalam mengaitkan perencanaan dan pelaksanaan, penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

- a. Siswa kurang memahami teori yang sudah dipelajari terkait pada persiapan alat dan bahan dalam pembuatan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*.
- b. Siswa kurang memahami teori yang sudah dipelajari terkait pada teknik pengolahan produk *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*.

### **2. Perumusan Masalah**

Penelitian perlu adanya kejelasan masalah yang akan diteliti, sebagaimana diungkapkan oleh Sugiono (2008:55) bahwa “Rumusan masalah merupakan suatu pernyataan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Berdasarkan kutipan dan identifikasi masalah, maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu:

- a. Bagaimana pemahaman konsep belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” pada persiapan mengolah *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental?
- b. Bagaimana pemahaman konsep belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” pada pengolahan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental?

- c. Bagaimana pemahaman konsep belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” pada penyajian *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental?

### **C. Tujuan Penelitian**

#### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran melalui penelitian skripsi tentang Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” pada kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental Peserta didik SMKN 1 Pacet kelas XI Program Keahlian Jasa Boga.

#### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data tentang pemahaman hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” pada kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental, meliputi:

- a. Pemahaman konsep belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” pada persiapan mengolah *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental.
- b. Pemahaman konsep belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” pada pengolahan *bread pudding*,

*choux paste* dan *mousse* sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental.

- c. Pemahaman konsep belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” pada penyajian *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental.

#### **D. Metode Penelitian**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan metode deskriptif. Penggunaan metode deskriptif diperlukan untuk menggambarkan data yang ada pada masa sekarang, seperti yang dikemukakan oleh Surakhmad (2006:140) yaitu “Metode deskriptif adalah metode penelitian yang dapat membantu memecahkan masalah yang terjadi pada masa sekarang”. Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah menggunakan instrumen berupa tes. Adapun sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan Teknik *Random Sampling* (Teknik Acak Sederhana). Teknik acak sederhana adalah teknik penarikan sampel yang mudah dilakukan yaitu dengan cara pengambilan sampel yang dilakukan secara acak dari populasi. Populasi dalam penelitian ini adalah siswa kelas XI di SMKN 1 Pacet sebanyak 70 siswa.

#### **E. 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. Siswa

Siswa dapat mengetahui hasil penelitian tentang pemahaman hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” pada Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental.

2. Guru Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sarana informasi keterlaksanaan proses pembelajaran “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” pada Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental yang memberi dampak positif pada peserta didik.

3. Peneliti

Peneliti yang akan menjadi seorang tenaga pengajar dapat menambah dan meningkatkan wawasan tentang Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” pada Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental, serta menambah pengalaman langsung dalam membuat karya ilmiah.

## **F. Struktur Organisasi Skripsi**

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

1. Bab I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, identifikasi masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, manfaat penelitian serta struktur organisasi penelitian.
2. Bab II Kajian Pustaka, berisi tentang landasan teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian.
3. Bab III Metode Penelitian, berisi tentang lokasi dan subjek penelitian, desain penelitian, metode penelitian, definisi operasional, instrumen penelitian, teknik pengumpulan data dan analisis data.
4. Bab IV Hasil Penelitian dan Pembahasan, berisi tentang pengolahan dan analisis data untuk menghasilkan temuan dan pembahasan hasil-hasil yang diperoleh dalam penelitian.
5. Bab V Kesimpulan dan Saran, berisi tentang penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis 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 penulisan karya tulis ilmiah.
7. Daftar Lampiran berisi tentang semua dokumen yang digunakan dalam penelitian dan penulisan hasil-hasilnya menjadi satu karya ilmiah.