

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan merupakan upaya untuk menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas, berkarater, berwawasan luas, dan mampu bersaing secara global dalam peningkatan kualitas bangsa dan Negara Republik Indonesia, sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang No. 20 tahun 2003 tentang fungsi dan tujuan Pendidikan Nasional pasal 3 Depdiknas (2003:5) 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 Negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Pendidikan dapat ditempuh melalui jalur pendidikan formal, informal, dan nonformal. Jalur pendidikan formal merupakan jalur pendidikan yang terstruktur dan berjenjang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi. Pendidikan menengah yang termasuk pendidikan formal salah satunya adalah sekolah menengah kejuruan (SMK).

Sekolah Menengah Kejuruan merupakan salah satu jalur pendidikan formal pada jenjang pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik untuk bekerja dalam bidang tertentu. Tujuan Sekolah Menengah Kejuruan yaitu menyiapkan tenaga kerja yang profesional, produktif, dan berkompentensi sehingga dapat memenuhi tuntutan dunia usaha dan industri, sebagaimana tercantum dalam tujuan khusus pengembangan kurikulum SMK tahun 2004, yaitu:

1. Menyiapkan agar peserta didik menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah sesuai kompetensi dalam kompetensi keahlian yang dipilihnya;
2. Menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karir, ulet, dan gigih dalam berkompentensi, beradaptasi di lingkungan kerja, dan mengembangkan sikap professional;

3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni, agar mampu mengembangkan diri dikemudian hari secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi.
4. Membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi yang sesuai dengan kompetensi keahlian yang dipilih.

Salah satu SMK Kelompok Pariwisata adalah SMK Negeri 3 Cimahi. SMK Negeri 3 Cimahi merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang terletak di Provinsi Jawa Barat. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Cimahi bertanggung jawab untuk menghasilkan lulusan yang berkualitas dan mampu mengembangkan peserta didik yang siap kerja dalam bidang bidang keahliannya. SMK Negeri 3 Cimahi memiliki 3 Program Studi Keahlian yaitu, Tata Busana, Akomodasi Perhotelan, dan Tata Boga. Salah satu kompetensi keahlian Program Studi Tata Boga adalah Jasa Boga.

Kompetensi keahlian Jasa Boga merupakan kompetensi keahlian yang didalamnya terdapat kompetensi membuat potongan sayuran yang terdapat dalam lingkup mata pelajaran pengolahan makanan kontinental. Mata pelajaran ini merupakan mata pelajaran teori dan praktek yang membahas salah satunya mengenai membuat potongan sayuran dan wajib ditempuh oleh seluruh peserta didik. Kompetensi membuat potongan sayuran dipelajari di kelas X pada semester 1. Setelah mendapatkan teori peserta didik langsung mempraktekkan jenis-jenis potongan sayuran. Diasumsikan hasil belajar yang ditempuh peserta didik dalam membuat potongan sayuran dapat diterapkan di kelas XI pada praktik pengolahan makanan kontinental pada pembuatan *appetizer*, *soup*, dan *main course*.

Hasil studi pendahuluan pada saat penulis melaksanakan Program Pelatihan Lapangan (PPL) di SMK Negeri 3 Cimahi pada bulan Agustus sampai Desember 2014 serta hasil wawancara dengan guru mata pelajaran pengolahan makanan kontinental yaitu nilai peserta didik pada praktik membuat potongan sayuran yang dipelajari di kelas X sudah mencapai KKM sekitar 70% rata-rata mendapat nilai 85 dan 30% mendapat nilai rata-rata 80. Permasalahan ditemukan ketika kompetensi membuat potongan sayuran diaplikasikan pada praktik

pengolahan makanan kontinental terlihat 20% dari peserta didik belum menerapkan secara optimal kompetensi membuat potongan sayuran sayuran pada praktik pengolahan makanan kontinental khususnya pada pembuatan *salad* meliputi teknik persiapan, pengolahan, dan penyajian.

Praktek pengolahan makanan kontinental merupakan salah satu kegiatan praktek yang dilaksanakan setiap minggu setelah siswa mendapatkan teori dari guru di dalam kelas. Praktek pengolahan makanan kontinental di SMK diterapkan pada praktek pembuatan *soup*, *appetizer*, *salad*, *main course*, dan *dessert*. Proses yang harus dilakukan saat mengolah makanan kontinental meliputi teknik persiapan, pengolahan, dan penyajian. Teknik persiapan meliputi pakaian kerja dan kelengkapannya, sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja, menyiapkan alat, menyiapkan bahan dan bumbu. Teknik pengolahan meliputi teknik pengolahan, sistematika kerja dan ketepatan waktu. Teknik penyajian meliputi porsi hidangan, warna, tekstur, rasa dan penampilan hidangan.

Peserta didik dianggap berhasil menerapkan hasil belajar membuat potongan sayuran apabila telah sanggup menerapkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan dalam praktik pengolahan makanan kontinental pada pembuatan hidangan *appetizer*, *soup*, dan *main course*.

Uraian latar belakang yang telah dijelaskan menjadikan penulis ingin meneliti lebih lanjut mengenai penerapan hasil belajar membuat potongan sayuran pada praktik pengolahan makanan kontinental di SMK Negeri 3 Cimahi.

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

Identifikasi dan perumusan masalah merupakan langkah awal yang harus dilakukan seorang peneliti agar penelitian menjadi lebih jelas dan terarah. Dibawah ini dapat diketahui identifikasi dan rumusan masalah dari penelitian mengenai bagaimana penerapan hasil belajar membuat potongan sayuran pada praktik pengolahan makanan kontinental di SMK Negeri 3 Cimahi.

1. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti. Berdasarkan uraian latar belakang penelitian di atas, maka penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

- a. Beberapa peserta didik masih belum menerapkan secara optimal mengenai pemilihan sayuran, penyiangan sayuran, dan pencucian sayuran pada praktikum *devil eggs and russian salad*
- b. Beberapa peserta didik masih belum menerapkan secara optimal mengenai teknik pemotongan sayuran pada praktikum *devil eggs and russian salad*
- c. Beberapa peserta didik masih belum menerapkan secara optimal mengenai penampilan warna, bentuk sayuran, dan *plating* pada praktikum *devil eggs and russian salad*

2. Perumusan Masalah

Perumusan masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai penerapan hasil belajar membuat potongan sayuran pada praktik pengolahan makanan kontinental di SMK Negeri 3 Cimahi. Menurut Sugiyono (2012:55) “Rumusan masalah yaitu suatu pernyataan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”.

Ruang lingkup permasalahan yang diteliti oleh penulis berkaitan dengan persiapan pengolahan sayuran, pengolahan sayuran, dan evaluasi hasil potongan sayuran. Berdasarkan lingkup permasalahan di atas penulis ingin mengetahui penerapan hasil belajar potongan sayuran pada praktik pengolahan makanan kontinental di SMK Negeri 3 Cimahi, sehingga rumusan masalah deskriptif dalam penelitian ini adalah “Bagaimana hasil belajar potongan sayuran pada praktik pengolahan makanan kontinental di SMK Negeri 3 Cimahi.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi tentang hasil belajar membuat potongan sayuran pada praktik pengolahan makanan kontinental peserta didik kelas XI SMKN 3 Cimahi.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini merupakan penjabaran atau spesifikasi dari tujuan umum penelitian. Tujuan khusus yang hendak dicapai adalah untuk memperoleh gambaran spesifik tentang:

- a. Penerapan hasil belajar “Membuat Potongan Sayuran” berkaitan dengan teknik persiapan pembuatan *devil eggs and russian salad*
- b. Penerapan hasil belajar “Membuat Potongan Sayuran” berkaitan dengan teknik pengolahan pembuatan *devil eggs and russian salad*
- c. Penerapan hasil belajar “Membuat Potongan Sayuran” berkaitan dengan teknik penyajian pembuatan *devil eggs and russian salad*

D. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif, yaitu metode yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang terjadi pada masa sekarang seperti yang dikemukakan oleh Sudjana dan Ibrahim (2010:64) metode deskriptif adalah “Penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang”. Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini yaitu observasi menggunakan kriteria unjuk kerja (KUK). Teknik pengambilan sampel yang dilakukan peneliti adalah Teknik *Simple Random Sampling* yaitu pengambilan anggota sampel dari populasi dilakukan secara acak tanpa

memperhatikan strata yang ada dalam populasi tersebut. Sample yang diambil sebanyak 25% dari yang ada dalam populasi tersebut.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat baik secara langsung maupun tidak langsung kepada beberapa pihak, antara lain:

1. Guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, dapat dijadikan sebagai sumber informasi dari ketercapaian tujuan kompetensi “Membuat Potongan Sayuran”.
2. Peserta didik dapat mengetahui dan menerapkan materi saat kegiatan praktek setelah mengikuti pembelajaran Membuat Potongan Sayuran.
3. Penulis, memperoleh pengetahuan, pengalaman serta wawasan dalam melaksanakan penelitian sesuai kaidah yang telah ditentukan khususnya pada bidang Tata Boga mengenai penerapan hasil belajar Membuat Potongan Sayuran pada praktik Pengolahan Makanan Kontinental.

F. Struktur Organisasi Skripsi

Untuk mempermudah penelaah bagian demi bagian dalam penelitian ini, maka penulis menyajikan urutan penulisan dari setiap Bab sebagai berikut:

Bab I Pendahuluan, Latar Belakang Penelitian, Identifikasi dan Perumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Metode Penelitian, Manfaat Penelitian, dan Struktur Organisasi Skripsi.

Bab II Kajian Pustaka, Landasan Teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian.

Bab III Metode Penelitian, Lokasi dan Subjek Penelitian, Desain Penelitian, Metode Penelitian, Definisi Operasional, Instrumen Penelitian, Teknik Pengumpulan Data, dan Analisis Data

Bab IV Hasil Penelitian dan Pembahasan, Dikemukakan Pengolahan Atau Analisis dan Untuk Menghasilkan Temuan dan Pembuatan Hasil-hasil Yang Diperoleh Dalam Penelitian.

Bab V Kesimpulan dan Rekomendasi, Berisi Penafsiran dan Pemaknaan Terhadap Hasil Analisis Temuan Penelitian Yang Disajikan Dalam Bentuk Kesimpulan Penelitian.