

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pendidikan merupakan salah satu faktor utama yang dapat mensukseskan pembangunan nasional dalam mengembangkan sumber daya manusia, karena pendidikan memegang peranan penting dalam mewujudkan pembangunan di segala bidang secara merata dan menyeluruh. Manusia sebagai pelaksana pembangunan harus terus dibina, agar memiliki pengetahuan dan keterampilan sehingga menjadi pelaku pembangunan yang berkualitas. Dalam Undang-Undang (UU) Sistem Pendidikan Nasional (Sisdiknas) RI No. 20 Bab II Pasal 3 (2003, hlm. 7), menyatakan fungsi dari pendidikan nasional adalah mengembangkan kemampuan, seperti yang tertulis sebagai berikut:

Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik 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.

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.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagai bentuk pendidikan formal dan satuan pendidikan kejuruan sebagaimana ditegaskan dalam penjelasan pasal 15 UU SISDIKNAS, Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan siswa terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu. Tujuan Pendidikan Menengah Kejuruan menurut Kurikulum SMK 2004 adalah sebagai berikut:

1. Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan di dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.
2. Menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompentensi, beradaptasi di lingkungan kerja, dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan teknologi, dan seni agar mampu mengembangkan diri dikemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi.
4. Membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Cimahi bertanggung jawab untuk menghasilkan lulusan yang berkualitas dan mampu mengembangkan siswa yang siap kerja dalam lingkup keahliannya. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Cimahi dalam pencapaian dan perkembangannya menyelenggarakan 3 Program Studi Keahlian yaitu, Tata Busana, Akomodasi Perhotelan dan Tata Boga. Salah satu kompetensi keahlian Program Studi Tata Boga adalah Jasa Boga. Subtansi mata pelajaran di SMK dikemas dalam berbagai mata pelajaran yang dikelompokkan dan diorganisasikan menjadi program normatif, afektif dan produktif.

Mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental terdiri dari Kompetensi Inti mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung yang terdiri dari beberapa kompetensi dasar yaitu: a) Mengklasifikasi berbagai menu makanan kontinental, b) Membuat kaldu (*stock*), c) Membuat saus (*sauce*) dan turunan, d) Membuat makanan pembuka (*appetizer*), e) Menyiapkan *salad*, f) Membuat *sandwich*, g) Membuat hidangan dari sayuran dan telur, h) Membuat hidangan dari pasta, i) Membuat hidangan dari unggas, j) Membuat hidangan dari daging, k) Membuat hidangan dari *sea food* dan l) Membuat makanan penutup (*dessert*).

Kompetensi dasar membuat saus (*sauce*) turunan dalam programnya mengkaji tentang konsep membuat saus (*sauce*) turunan baik secara teori maupun praktikum.

Fitri Mulyani Saputra, 2014

*Penerapan Kompetensi Dasar "Membuat Saus (Sauce) Turunan" Pada Praktik Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental Siswa Smkn 3 Cimahi*

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

Nilai KKM yang ditetapkan sekolah dalam kompetensi dasar membuat saus (*sauce*) turunan yaitu 75 yang terdiri atas praktikum dan teori. Membuat saus (*sauce*) turunan merupakan kompetensi dasar yang harus ditempuh siswa yang menjadi dasar pengetahuan, pemahaman, aplikasi, analisis, sintesis dan evaluasi yang diperlukan siswa dalam proses pembelajaran yang meliputi pengertian *sauce*, jenis-jenis *sauce*, karakteristik *sauce*, turunan *sauce*, bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan *sauce*, cara pembuatan, proses yang terjadi selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan *sauce*, dan turunannya.

Pada tahap pengetahuan siswa sudah melakukan proses pembelajaran membuat saus (*sauce*) turunan, sehingga sudah memahami konsep. Pengetahuan dan pemahaman yang diperoleh siswa dari kompetensi dasar membuat saus (*sauce*) turunan diharapkan oleh siswa dapat diterapkan pada praktik pengolahan dan penyajian makanan kontinental yang sesuai dengan standar yang ditetapkan sekolah meliputi persiapan, pengolahan, dan penyajian dalam membuat saus (*sauce*) turunan. Dengan demikian harus bisa ditunjukkan oleh siswa dalam bentuk bagaimana mereka mampu menunjukkan karyanya dalam membuat saus (*sauce*) turunan ketika siswa melaksanakannya dalam kegiatan praktik pengolahan dan penyajian makanan kontinental. Atas dasar itu penulis melakukan penelitian tentang bagaimana prinsip pembelajaran membuat saus (*sauce*) turunan dalam bentuk teori diterapkan pada pelaksanaan praktik, yang akan memberikan gambaran bagaimana “penerapan kompetensi dasar membuat saus (*sauce*) turunan pada praktik pengolahan dan penyajian makanan kontinental”.

Penulis ingin mengkaji lebih dalam melalui penelitian ini tentang bagaimana siswa SMK Negeri 3 Cimahi program keahlian jasa Boga melakukan penerapan kompetensi dasar membuat saus (*sauce*) turunan pada praktik pengolahan dan penyajian makanan kontinental. Berdasarkan uraian latar belakang tersebut maka permasalahan skripsi dirumuskan dalam judul: Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus (*Sauce*) Turunan” Pada Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental.

## B. Identifikasi Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah, maka masalah dalam penelitian skripsi ini adalah pengetahuan dan pemahaman materi dari kompetensi dasar membuat saus (*sauce*) turunan diharapkan dapat diterapkan siswa pada praktik pengolahan dan penyajian makanan kontinental. Selanjutnya identifikasi permasalahan ini dijadikan perumusan masalah. Lingkup masalah yang diteliti dalam penelitian ini dibatasi sebagai berikut:

1. Penerapan konsep membuat saus induk “*mother sauce*” pada praktik *Béchamel Sauce*.
2. Penerapan konsep membuat saus (*sauce*) turunan dari *Bechamel Sauce* menjadi *cream sauce*, *mornay sauce*, *cheddar cheese sauce*, *mustard sauce*, *soubice sauce*, dan *natua sauce*.
3. Penerapan prosedur membuat saus (*sauce*) turunan dari tahap persiapan alat, persiapan bahan, prosedur pengolahan, alokasi waktu, sanitasi hygiene dan penyajian *sauce* dalam praktik *Bechamel Sauce* dan turunannya (*cream sauce*, *mornay sauce*, *cheddar cheese sauce*, *mustard sauce*, *soubice sauce*, dan *natua sauce*).

## C. Rumusan Masalah

Perumusan masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai penerapan kompetensi dasar membuat saus (*sauce*) turunan pada praktik pengolahan dan penyajian makanan kontinental di SMK Negeri 3 Cimahi. Menurut Sugiyono (2012, hlm. 55) “Rumusan masalah yaitu suatu pernyataan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”.

Ruang lingkup permasalahan yang diteliti oleh penulis dibatasi terkait dengan pengetahuan dan keterampilan siswa SMK Negeri 3 Cimahi kelas XII Jasa Boga angkatan 2012/2013 yang telah mempelajari kompetensi dasar membuat saus (*sauce*) turunan, meliputi:

1. Bagaimana penerapan konsep membuat *Bechamel Sauce* pada praktik 6 macam saus turunan “*small sauce*” dari *Bechamel Sauce*?

Fitri Mulyani Saputra, 2014

*Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus (Sauce) Turunan” Pada Praktik Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental Siswa Smkn 3 Cimahi*

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

2. Bagaimana penerapan konsep membuat *Bechamel Sauce* menjadi *cream sauce*, *mornay sauce*, *cheddar cheese sauce*, *mustard sauce*, *soubice sauce*, dan *natua sauce*?
3. Bagaimana penerapan prosedur membuat saus (*sauce*) turunan dari tahap persiapan alat, persiapan bahan, prosedur pengolahan, alokasi waktu, sanitasi hygiene dan penyajian *sauce* dalam praktik *Bechamel Sauce* dan turunannya (*cream sauce*, *mornay sauce*, *cheddar cheese sauce*, *mustard sauce*, *soubice sauce*, dan *natua sauce*)?

#### **D. Tujuan Penelitian**

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

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi tentang penerapan kompetensi dasar membuat saus (*sauce*) pada praktik pengolahan dan penyajian makanan kontinental siswa kelas XII SMK Negeri 3 Cimahi.

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

Tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data mengenai:

1. Penerapan konsep membuat saus (*sauce*) turunan dalam proses persiapan dalam membuat *Bechamel Sauce* dan turunannya, meliputi: persiapan alat, persiapan bahan, dan menimbang bahan.
2. Penerapan konsep membuat saus (*sauce*) turunan dalam proses pengolahan dalam membuat *Bechamel Sauce* dan turunannya, meliputi: Prosedur pengolahan *small sauce* (*cream sauce*, *mornay sauce*, *cheddar sauce*, *mustard sauce*, *soubice sauce*, dan *natua sauce*), alokasi waktu, dan personal hygiene.
3. Penerapan konsep membuat saus (*sauce*) turunan dalam proses penyajian dalam membuat *Bechamel Sauce* dan turunannya, meliputi: Penyajian *sauce* dan evaluasi.

## E. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dan metode kualitatif. Menurut Setyosari (2010, hlm. 33) “Metode deskriptif merupakan penelitian yang bertujuan untuk menjelaskan atau mendeskripsikan suatu keadaan, peristiwa, objek apakah orang, atau segala sesuatu yang terkait dengan variabel-variabel yang bisa dijelaskan baik dengan angka-angka maupun kata-kata”.

Seperti yang diungkapkan oleh Sugiyono (2009, hlm. 1) metode kualitatif adalah “Metode penelitian yang digunakan untuk meneliti pada kondisi obyek yang alamiah, dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci, teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna dari pada generalisasi.

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.

## F. Manfaat Penelitian

Penelitian yang penulis lakukan diharapkan dapat memberikan beberapa manfaat yaitu :

### 1. Guru Program Keahlian Jasa Boga

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sarana informasi keterlaksanaan proses pembelajaran membuat saus (*sauce*) turunan pada proses persiapan, pengolahan dan penyajian praktik makanan kontinental yang memberi dampak positif pada siswa.

### 2. SMK Negeri 3 Cimahi

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sarana informasi yang positif untuk meningkatkan proses pembelajaran dalam menunjang pelaksanaan kurikulum.

3. Siswa

Hasil penelitian ini diharapkan siswa dapat menerapkan teori membuat saus (*sauce*) turunan pada pengolahan dan penyajian praktik makanan kontinental.

4. Peneliti

Memperoleh pengetahuan, pengalaman serta wawasan dalam melaksanakan penelitian sesuai kaidah yang telah ditentukan khususnya pada bidang Tata Boga mengenai penerapan kompetensi dasar membuat saus (*sauce*) turunan pada pengolahan dan penyajian praktik makanan kontinental di SMK Negeri 3 Cimahi.

### G. Struktur Organisasi

Sistematika penulisan yang digunakan oleh penulis berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia Tahun 2013, yaitu sebagai berikut:

- BAB I      Pendahuluan, berisi tentang Latar Belakang Masalah, Identifikasi Masalah Penelitian, Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Metode Penelitian, Manfaat Penelitian, Struktur Organisasi.
- BAB II      Kajian Pustaka, berisi tentang landasan teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian.
- BAB III     Metode Penelitian, berisi tentang Lokasi dan Sampel Penelitian, Desain Penelitian, Metode Penelitian, Definisi Operasional, Instrumen Penelitian, Teknik Pengolahan Data.
- BAB IV     Hasil Penelitian dan Pembahasan, berisi tentang Data Hasil Penelitian dan Pembahasan Hasil Penelitian.
- BAB V      Kesimpulan, berisi tentang Simpulan dan Saran.