

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan nasional merupakan sarana yang efektif untuk memajukan bangsa. Pendidikan mempunyai peranan penting untuk mengembangkan potensi peserta didik yang berkualitas, siap berkerja, memiliki keterampilan dan pengetahuan yang luas sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Pernyataan ini sesuai dengan tujuan pendidikan nasional yang tercantum dalam Undang-Undang SISDIKNAS No 20 Tahun 2003 Bab II. Pasal 3 sebagai berikut:

Pendidikan nasional berfungsi untuk mengembangkan kemampuan dan 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.

Mengacu pada Tujuan Pendidikan Nasional tentang Sistem Pendidikan Nasional, pemerintah menyelenggarakan pendidikan melalui dua jalur yaitu jalur Pendidikan Sekolah (Formal) dan Jalur Pendidikan Luar Sekolah (Non-Formal). Pendidikan sekolah adalah pendidikan yang diselenggarakan secara terstruktur dan berjenjang yang terdiri atas Pendidikan Dasar, Pendidikan Menengah sampai Perguruan Tinggi. Pendidikan Formal tujuannya berupaya untuk menghasilkan manusia Indonesia yang berkualitas.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) pariwisata memegang peranan penting dalam menciptakan generasi bangsa yang mampu mengimbangi laju perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. Salah satu Sekolah Menengah Kejuruan Pariwisata dengan program keahlian jasa boga yaitu SMKN 3 Cimahi.

Tujuan Kompetensi Keahlian Jasa Boga SMKN 3 Cimahi yaitu membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap agar kompeten, salah satu

tujuan kompetensi keahlian Jasa Boga SMKN 3 Cimahi yaitu Mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang terdiri dari makanan pembuka, makanan utama dan makanan penutup.

Kompetensi dasar yang wajib dikuasai oleh peserta didik SMK Pariwisata, salah satunya Mengolah Hidangan *Soup*. Kompetensi ini berkaitan dengan materi dan praktik hidangan yang berkaitan dengan giliran hidangan atau sebagai *Appetizer* dan dapat merupakan hidangan yang berdiri sendiri atau sebagai *main course/ main dish*.

Pelaksanaan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental meliputi tahapan persiapan, pengolahan dan penyajian. Tahapan persiapan meliputi kelengkapan pakaian kerja, menyiapkan bahan seperti memilih bahan, membersihkan bahan, memotong bahan, dan menimbang bahan. Tahapan pengolahan yaitu proses mengolah bahan makanan menjadi suatu hidangan. Kemudian tahapan penyajian yaitu menyajikan makanan dengan menggunakan alat dan *garnish* yang sesuai dan mampu menambah daya tarik untuk menggugah selera makan.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan pada saat penulis melakukan Program Latihan Profesi (PLP) pada bulan Agustus sampai bulan Desember tahun 2013 dan wawancara dengan guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental menyatakan bahwa hasil belajar Pengolahan Makanan Kontinental pada umumnya rata-rata nilai siswa baik yaitu berada diatas Kriteria Kelulusan Minimal (KKM) yang telah ditetapkan di SMKN 3 Cimahi yaitu 75. Ada beberapa permasalahan yang ditemukan pada saat praktik membuat *soup*, siswa masih kurang teliti dalam tahap persiapan mengolah hidangan *soup* meliputi kelengkapan pakaian kerja, memilih bahan makanan dan mempersiapkan alat yang tepat, pada tahap pengolahan terdapat siswa yang melakukan kesalahan dalam pengolahan hidangan *soup* dan masih ada siswa yang belum terampil dalam tahap penyajian hidangan *soup* meliputi meng-*garnish*, dan penggunaan alat penyajian yang digunakan.

Dari uraian tersebut penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI dan sebagai calon tenaga pendidik di SMK, memiliki ketertarikan untuk melakukan penelitian terhadap pelaksanaan praktik Mengolah Hidangan *Soup* untuk mengetahui kemampuan siswa dalam praktik mengolah hidangan *soup*, yang penulis jadikan judul penelitian yaitu Studi Pelaksanaan Praktek Pengolahan Makanan Kontinental Pada Siswa SMKN 3 Cimahi.

B. Identifikasi Masalah dan Rumusan Masalah

1. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang penelitian muncul beberapa masalah yang memperkuat alasan mengapa permasalahan tersebut diangkat.

Adapun identifikasi masalah dari judul yang penulis pilih adalah sebagai berikut:

- a. Pelaksanaan praktik pengolahan makanan kontinental masih terdapat siswa yang belum memahami dalam proses tahap persiapan pengolahan hidangan *soup*.
- b. Pelaksanaan praktik pengolahan makanan kontinental masih terdapat siswa yang belum memahami dalam proses tahap pengolahan hidangan *soup*.
- c. Pelaksanaan praktek pengolahan makanan kontinental masih terdapat siswa yang belum memahami dalam proses tahap penyajian hidangan *soup*.

2. Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan batasan dan identifikasi masalah maka rumusan masalahnya adalah bagaimana gambaran dalam pelaksanaan praktek “Mengolah Hidangan *soup*” pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental pada siswa SMKN 3 Cimahi kelas X jasa boga? Lingkup masalah yang diteliti dalam penelitian ini dapat dibatasi sebagai berikut:

- a. Bagaimana pelaksanaan praktik pengolahan makanan kontinental terkait tahap persiapan yang meliputi: pakaian kerja, menyiapkan bahan dan alat pengolahan?
- b. Bagaimana pelaksanaan praktik pengolahan makanan kontinental terkait tahap pengolahan yang meliputi: Pemotongan bahan, penggunaan teknik pengolahan, tertib kerja saat praktik, ketepatan waktu dan kebersihan meja kerja saat praktik?
- c. Bagaimana pelaksanaan praktik pengolahan makanan kontinental terkait tahap penyajian yang meliputi: memporsi hidangan, meng-*garnish*, penyimpanan alat ketempat semula dan kebersihan ruangan praktik?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi atau gambaran tentang pelaksanaan praktik pengolahan makanan kontinental pada pengolahan hidangan *soup* untuk siswa kelas X SMKN 3 Cimahi.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah:

- a. Memperoleh gambaran pelaksanaan praktik pengolahan makanan kontinental terkait tahap persiapan yang meliputi: pakaian kerja, menyiapkan bahan dan alat pengolahan.
- b. Memperoleh gambaran pelaksanaan praktik pengolahan makanan kontinental terkait tahap pengolahan yang meliputi: Pemotongan bahan, penggunaan teknik pengolahan, tertib kerja saat praktik, ketepatan waktu dan kebersihan meja kerja saat praktik.
- c. Memperoleh gambaran praktik pengolahan makanan kontinental terkait tahap penyajian yang meliputi: memporsi hidangan, meng-*garnish*, penyimpanan alat ketempat semula dan kebersihan ruangan praktik.

D. Metode Penelitian

Metode yang digunakan penulis adalah metode deskriptif kualitatif yaitu untuk memperoleh gambaran mengenai pelaksanaan praktik Pengolahan Makanan Kontinental pada Siswa kelas X SMKN 3 Cimahi. Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini adalah menggunakan teknik penelitian Observasi dan Wawancara. Teknik pengambilan sampel yang dilakukan peneliti adalah *Simple Random Sampling*.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada peneliti selaku mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga, dan tenaga pengajar. Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat berupa saran dan informasi kepada:

1. Tenaga pengajar Guru di SMKN 3 Cimahi sebagai informasi dalam kegiatan praktikum Pengolahan Hidangan *Soup* yang dilakukan oleh siswa kelas X Jasa Boga.
2. Bagi siswa SMKN 3 Cimahi hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kemampuan pada pelaksanaan praktikum.
3. Peneliti, dapat menambah dan meningkatkan wawasan tentang pelaksanaan praktikum Pengolahan Hidangan *Soup* siswa kelas X Jasa Boga di SMKN 3 Cimahi.

F. Struktur Organisasi Skripsi

Upaya untuk memudahkan penelaahan bagian demi bagian dalam penelitian ini, maka penulis menyajikan urutan penulisan dari setiap Bab sebagai berikut:

1. Bab I ; Pendahuluan, berisi tentang Latar Belakang Penelitian, Identifikasi dan Perumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Metode Penelitian, Manfaat Penelitian, serta Struktur Organisasi Skripsi.

2. Bab II ; Kajian Pustaka, dikemukakan 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.