

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan usaha sadar dan terencana yang dilakukan oleh setiap manusia untuk menuju perubahan hidup yang lebih baik. Tujuan pendidikan adalah menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas dan berkarakter sehingga memiliki pandangan yang luas ke depan, sejalan dengan Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional No. 20 Tahun 2003 Pasal 3 yang berisi “Pendidikan nasional berfungsi sebagai mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa”.

Pelaksanaan pendidikan dapat diwujudkan melalui tiga jalur pendidikan yaitu, formal, non formal dan informal, sebagaimana yang telah ditetapkan dalam Undang-Undang Republik Indonesia tentang Sistem Pendidikan Nasional No. 20 Tahun 2003 Bab I Pasal 1, yaitu :

1. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan yang berstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi.
2. Pendidikan non formal adalah jalur pendidikan di luar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara berstruktur dan berjenjang.
3. Pendidikan informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu lembaga pendidikan yang bertanggung jawab untuk menghasilkan lulusan yang berkualitas memiliki kemampuan, keterampilan dan keahlian dalam bidang tertentu. Salah satu SMK adalah SMK Pariwisata yang menjadikan lulusannya bekerja di industry, perhotelan, bakery dan usaha bidang boga lainnya.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Cimahi merupakan salah satu SMK Pariwisata yang mempunyai beberapa program keahlian, yaitu Jasa Boga,

Tata Busana dan Akomodasi Perhotelan. Pada program keahlian Jasa Boga mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan merupakan mata pelajaran yang harus ditempuh siswa Program Keahlian Jasa Boga pada kelas X dengan jam pelajaran 2 x 45 menit setiap minggunya.

Salah satu kompetensi dasar pada mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan adalah “Mendeskripsikan Bahan Makanan Dari Ikan Dan Hasil Laut (*Fish And Seafood*)”. Lingkup belajar yang dipelajari pada kompetensi tersebut meliputi penggolongan ikan, teknik pemilihan, teknik penanganan dan teknik pengolahan ikan. Mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan diselenggarakan dalam bentuk teori tentang konsep Pengetahuan Bahan Makanan. Mata pelajaran tersebut merupakan dasar bagi siswa Program Keahlian Jasa Boga untuk lebih memahami dan mengerti tentang bahan makanan yang baik, sehingga akan menunjang pada kegiatan praktik pengolahan makanan. Setelah mempelajari mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan diharapkan hasil belajar tersebut dapat bermanfaat dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental (PMK) yaitu pembuatan hidangan utama (*main course*) dari ikan dilihat pada tahapan persiapan, pengolahan dan penyajian. Pernyataan tersebut sesuai dengan yang dikemukakan oleh Sudjana (2010 : 2) bahwa “Hasil belajar adalah kemampuan-kemampuan yang dimiliki peserta didik setelah menerima pengalaman belajarnya”.

Praktik pembuatan *main course* dari ikan meliputi tahap persiapan, pengolahan dan penyajian. Tahap persiapan siswa mampu memilih bahan makanan sesuai dengan keperluan yang akan dipraktikkan, meliputi pemilihan bahan makanan untuk *main course*, *garniture*, *sauce*, *garnish*, pemilihan bumbu, cara membersihkan ikan, cara membuat *fillet* ikan, cara *skinning* ikan, membuat potongan ikan dan potongan sayuran. Tahap pengolahan meliputi proses pembuatan *main course* dan *garniture*. Tahap penyajian seperti teknik penyajian hidangan (*food plating*) meliputi kriteria hasil hidangan, penataan hidangan, pembuatan *garnish* dan penyajian *main course* dengan pelengkap saus.

Agnes Angelia Putri , 2014

Manfaat hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan main course dari seafood”

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

Berdasarkan hasil studi pendahuluan pada saat penulis melaksanakan Program Latihan Profesi (PLP) pada bulan Agustus sampai bulan Desember dan wawancara dengan guru mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan menyatakan bahwa hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada umumnya menunjukkan rata-rata nilai siswa baik yaitu berada di atas Kriteria Kelulusan Minimal (KKM) yang telah ditetapkan di SMKN 3 Cimahi yaitu 75. Ada beberapa permasalahan yang ditemukan pada saat praktik pembuatan *main course* dari ikan, siswa masih kurang teliti dalam pemilihan bahan makanan, seperti cara memilih bahan makanan hewani, sayuran, bumbu yang akan digunakan dalam praktik tidak sesuai dengan apa yang telah dipelajari dalam Pengetahuan Bahan Makanan dan masih terdapat siswa yang melakukan kesalahan dalam teknik pengolahan bahan makanan tersebut, sehingga hidangan yang dihasilkan kurang baik.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas menjadikan penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktik “Pembuatan *Main Course* Dari *Seafood*” Pada Siswa SMKN 3 Cimahi.

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

1. Identifikasi

Identifikasi masalah pada penelitian ini adalah dengan adanya materi dari mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan diharapkan siswa dapat melaksanakan praktik pembuatan *main course* dari ikan dengan benar. Selanjutnya identifikasi masalah ini dijadikan perumusan masalah. Identifikasi masalah yang terjadi pada saat praktik pembuatan *main course* adalah siswa kurang teliti pada pemilihan bahan makanan dan masih terdapat siswa yang melakukan kesalahan dalam teknik pengolahan makanan.

2. Perumusan Masalah

Perumusan masalah merupakan kegiatan awal dari suatu penelitian sebagaimana yang diungkapkan oleh Arikunto (2002:51) bahwa “Perumusan

masalah atau perumusan problematik adalah bagian pokok dari suatu kegiatan penelitian”. Perumusan masalah pada penelitian ini adalah “bagaimana manfaat hasil belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” pada praktik pembuatan *main course* dari *seafood*” yang berkaitan dengan persiapan, pengolahan dan penyajian praktik *main course* dari ikan sebagai berikut :

- a. Bagaimana manfaat hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan terkait persiapan praktik pembuatan *main course* dari ikan meliputi pemilihan bahan makanan untuk *main course*, *garniture*, *sauce*, *garnish*, pemilihan bumbu, cara membersihkan ikan, cara membuat *fillet* ikan, cara *skinning* ikan, membuat potongan ikan dan potongan sayuran?
- b. Bagaimana manfaat hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan terkait proses pengolahan pembuatan *main course* dan *garniture*?
- c. Bagaimana manfaat hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan terkait penyajian *main course* dari ikan (*food plating*) meliputi kriteria hasil hidangan, penataan hidangan, pembuatan *garnish* dan penyajian *main course* dengan pelengkap saus?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian merupakan pedoman bagi penulis untuk menentukan sikap dan arah yang harus dituju dalam kegiatan penelitian, supaya penelitian tersebut dapat tercapai sesuai dengan yang diharapkan. Tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini ada dua, yaitu tujuan umum dan tujuan khusus.

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui “Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik Pembuatan *Main Course* Dari *Seafood* Pada Siswa Kelas X Program Studi Keahlian Jasa Boga Angkatan 2013-2014”.

2. Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai :

- a. Manfaat hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan terkait persiapan praktik pembuatan *main course* dari ikan meliputi pemilihan bahan makanan untuk *main course*, *garniture*, *sauce*, *garnish*, pemilihan bumbu, cara membersihkan ikan, cara membuat *fillet* ikan, cara *skinning* ikan, membuat potongan ikan dan potongan sayuran.
- b. Manfaat hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan terkait proses pengolahan pembuatan *main course* dan *garniture*.
- c. Manfaat hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan terkait penyajian *main course* dari ikan (*food plating*) meliputi kriteria hasil hidangan, penataan hidangan, pembuatan *garnish* dan penyajian *main course* dengan pelengkap saus.

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 Winarno (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 instrument berupa angket. Teknik pengambilan sampel yang dilakukan peneliti adalah *Simple Random Sampling* dari populasi 143 orang dengan pengambilan sampel 25% dari populasi sehingga sampel dalam penelitian ini adalah 36 orang.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada peneliti, mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI dan tenaga pengajar.

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat berupa saran dan informasi kepada:

1. SMKN 3 Cimahi dan khususnya guru mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan memperoleh gambaran dan informasi tentang hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan dan manfaatnya pada praktik pembuatan *main course* dari ikan yang dapat dijadikan masukan dalam meningkatkan proses belajar mengajar di kelas.
2. Peneliti dapat menambah dan meningkatkan wawasan tentang manfaat hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada praktik pembuatan *main course* dari *seafood*, serta menambah pengalaman dalam membuat karya ilmiah.

F. Struktur Organisasi Skripsi

Sistematika penulisan yang digunakan oleh penulis berdasarkan pedoman penulisan karya ilmiah Universitas Pendidikan 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 subyek penelitian, desain penelitian, metode penelitian, definisi operasional, instrument 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.

Agnes Angelia Putri , 2014

Manfaat hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan main course dari seafood”

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