

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan merupakan hal yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Pendidikan dapat menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas. Melalui pendidikan, dapat dijadikan pondasi untuk membangun bangsa. Pendidikan berfungsi untuk mengembangkan diri bagi pemenuhan kebutuhan hidup, memperoleh manfaat dari ilmu pengetahuan dan teknologi, seni dan budaya untuk meningkatkan kualitas kehidupan.

Pendidikan memiliki peranan yang sangat penting sebagai sarana pengembangan manusia yang berkualitas, yaitu manusia kreatif, bekerja keras, berilmu, mandiri dan bertanggung jawab. Sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional Republik Indonesia No. 20 Bab II pasal 3 (2003:7) ,menyatakan fungsi pendidikan nasional yaitu :

Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan 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.

Salah satu indikator yang menjadi tujuan Pendidikan Nasional di atas adalah membangun manusia yang mandiri. Manusia mandiri adalah seseorang yang tidak bergantung kepada orang lain untuk menghasilkan hal-hal baru, berkreasi dalam menciptakan usaha sendiri. Manusia mandiri merupakan kunci keberhasilan pembangunan nasional. Pencapaian fungsi Pendidikan Nasional tersebut yaitu pemerintah bertujuan menetapkan bahwa Sistem Pendidikan Nasional dilaksanakan melalui jalur Pendidikan Formal, Nonformal, dan Informal. Pendidikan Formal merupakan pendidikan yang diselenggarakan di sekolah melalui kegiatan belajar

secara berjenjang dan berkesinambungan, yang terdiri atas Pendidikan Dasar, Pendidikan Menengah dan Pendidikan Tinggi”.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu Lembaga Pendidikan Formal yang berorientasi pada bidang keahlian yang spesifik untuk memiliki pengetahuan, keterampilan, dan sikap sebagai tenaga siap kerja. SMK Negeri 3 Bogor adalah salah satu Sekolah Menengah Kejuruan di Bogor yang mempunyai tujuan “meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia, serta keterampilan untuk hidup mandiri dan mengikuti pendidikan lebih lanjut sesuai dengan kejurumannya (Kurikulum 2004:1)”. Tujuan tersebut dapat tercapai dengan baik apabila siswa melaksanakan pembelajaran dengan penuh tanggung jawab. SMK Negeri 3 Bogor mempunyai program keahlian yaitu Jasa Boga, Patiseri, Teknik Komputer Jaringan (TKJ), Tata Busana, Akomodasi Perhotelan, Kecantikan Kulit, dan Kecantikan Rambut.

Program Keahlian Patiseri mempunyai tujuan “membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap agar kompeten khususnya dibidang Patiseri (Kurikulum 2004:2)”. Program Keahlian Patiseri menyediakan sejumlah program mata diklat yang terbagi ke dalam tiga program yang termuat dalam kurikulum SMK (2004:8), yaitu Program Normatif, Program Adaptif dan Program Produktif. Program Normatif terdiri dari mata diklat secara umum dipelajari seperti Bahasa Indonesia, Bahasa Inggris, Matematika dan Pendidikan Agama Islam. Program Adaptif terdiri dari Ilmu Pengetahuan Alam dan Ilmu Pengetahuan Sosial, sedangkan Program Produktif salah satunya Kue *Pastry Kontinental*.

Kue *Pastry Kontinental* merupakan salah satu Standar Kompetensi yang dipelajari oleh siswa kelas XII yang mempunyai tujuan membekali siswa dalam segi keahlian dan keterampilan khususnya dibidang patiseri. Standar kompetensi Kue *Pastry Kontinental* terdiri dari beberapa kompetensi dasar, salah satunya yaitu Kompetensi ”menguraikan pengertian kue *continental*, membuat bahan pengisi dan bahan penutup kue dari *butter cream*, *royal icing* dan coklat, membuat *cake*, *gateaux*, dan *torten*, membuat produk kue patiseri dari adonan cair, membuat produk kue

Nisa Rahmadiyah Utami, 2014

MANFAAT HASIL BELAJAR “MEMBUAT CAKE, GATEAUX DAN TORTEN” PADA PRAKTIK CAKE SHOP SISWA SMKN 3 BOGOR

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

patiseri dari adonan padat, menggunakan peralatan untuk pengolahan kue kontinental dan menyajikan aneka kue, *pastry* kontinental (kurikulum,2004:65)”, dalam penelitian ini penulis mengambil salah satu kompetensi dasar tentang ”membuat *cake*, *gateaux* dan *torten*”, yang didalamnya dibahas tentang pengertian dan macam-macam *cake*, bahan, peralatan serta praktik pembuatan *cake*. Hasil pembelajaran tersebut diharapkan siswa mampu mempraktikkannya kembali di *cake shop*, sesuai dengan pendapat Saiful (2010:10) bahwa “Belajar adalah proses perubahan prilaku berkat pengalaman dan latihan”. Proses belajar ini dilakukan untuk adanya perubahan dari prilaku siswa, kemudian hasil pembelajaran ini melatih siswa lebih terampil membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* serta mendapatkan hasil yang lebih baik dari sebelumnya, sebagaimana yang dikemukakan oleh Sudjana (2013:22), yaitu “Hasil belajar adalah kemampuan-kemampuan yang dimiliki peserta didik setelah menerima pengalaman belajarnya”.

Menurut pendapat Sudjana, hasil belajar merupakan kemampuan yang dimiliki siswa setelah melalui proses belajar mengajar yang salah satunya dapat ditunjukkan melalui kegiatan praktik. Hasil belajar kompetensi dasar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* dikatakan baik apabila tujuan kompetensi dasar dapat tercapai oleh siswa. Hasil belajar akan berguna bagi siswa bila dapat memberikan manfaat dan mempraktikkan di *cake shop*. Dilihat dari nilai siswa tentang membuat *cake*, *gateaux* dan *torten*, siswa mendapatkan nilai di atas (KKM) Kriteria Ketuntasan Minimal. (Dokumen nilai Mata Diklat Kue Patiseri Kontinental, Kompetensi Dasar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten*, 2013).

Pelaksanaan praktik di *cake shop* dilaksanakan secara berkelompok dalam satu kelas, masing-masing kelompok terdiri dari 4 orang, waktu pelaksanaan dilakukan selama 8-9 jam sehari, setiap kelompok memilih menu yang berbeda-beda mulai dari aneka roti, aneka kue indonesia, dan macam-macam *cake*, *gateaux* dan *torten*. Kegiatan praktik ini dilaksanakan setiap hari secara bergantian dengan kelas X dan kelas XI, untuk kelas XII membuat *cake*, *gateaux* dan *torten*. Praktik ini meliputi tahap persiapan yaitu perencanaan hidangan, resep standar, pengetahuan bahan,

Nisa Rahmaniyah Utami, 2014

MANFAAT HASIL BELAJAR “MEMBUAT CAKE, GATEAUX DAN TORTEN” PADA PRAKTIK CAKE SHOP SISWA SMKN 3 BOGOR

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

pengetahuan alat, penentuan harga jual. Tahap pelaksanaan yaitu proses pembuatan. Tahap evaluasi meliputi penampilan produk.

Produk hasil praktik siswa dapat distribusikan produk di *cake shop*. *Cake shop* yang penulis maksud dalam penelitian ini adalah tempat di mana para siswa menjual hasil praktik membuat *cake*, *gateaux* dan *torten*. *Cake shop* sendiri berada dalam lingkungan sekolah, dan harga produk yang ditawarkan relative lebih murah, karena yang membeli produk di *cake shop* mayoritas adalah siswa-siswi SMK Negeri 3 Bogor. *Cake shop* ini buka setiap hari mulai dari jam 09.00 pagi - 15.00 sore WIB. Produk yang dijual di *cake shop* diantaranya *madaira cake*, *brownis*, *chiffon cake*, *ferade torte*, *sacher torte*, *gateaux africana*, *sponge cake*, *muffin cake*, *cake marmer*, *roll tart* dan lain-lain.

Penulis menemukan permasalahan, siswa mampu membuat berbagai macam produk *cake*, *gateaux* dan *torten* namun belum menggambarkan adanya kesiapan, kurang teliti dalam pemilihan bahan *cake* yang berkualitas, proses pembuatan *cake*, *gateaux* dan *torten* belum dapat dilakukan secara optimal dan kurang adanya koordinasi yang baik dalam pembagian tugas antar anggota kelompok. Praktik membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* akan berjalan dengan baik, maka siswa memerlukan pengetahuan yang telah didapatkan. Oleh karenanya, praktik membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* diharapkan dapat memberikan manfaat yang dimulai dari persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga yang mengambil paket Patiseri merasa tertarik untuk melakukan penelitian yang terkait Manfaat Hasil Belajar “Membuat *Cake*, *Gateaux* dan *Torten*” Pada Praktik *Cake Shop* Siswa SMKN 3 Bogor dan dilihat dari tahap persiapan, pelaksanaan dan evaluasi.

B. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah pada penelitian ini adalah dengan adanya kompetensi dasar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* diharapkan dapat melaksanakan praktik membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* dengan benar. Selanjutnya, identifikasi masalah ini dijadikan perumusan masalah. Berikut adalah beberapa identifikasi masalah yang terjadi di *Cake Shop*:

1. Siswa kurang teliti dalam pemilihan bahan *cake* yang berkualitas.
2. Proses pembuatan *cake*, *gateaux* dan *torten* belum dapat dilakukan secara optimal.
3. Pembagian tugas antar anggota kelompok kurang terkoordinasi.

C. Rumusan Masalah

Perumusan masalah merupakan kegiatan awal dari suatu penelitian, sebagaimana yang diungkapkan oleh Sugiono (2013:56) “Perumusan masalah itu merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Perumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* pada praktik di *cake shop* siswa SMKN 3 Bogor”, yang berkaitan dengan persiapan praktik pembuatan *cake*, *gateaux* dan *torten*, pelaksanaan praktik pembuatan *cake*, *gateaux* dan *torten*, dan evaluasi praktik pembuatan *cake*, *gateaux* dan *torten*, sebagai berikut :

1. Bagaimana manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* terkait tahap persiapan praktik meliputi perencanaan hidangan, resep standar, pengetahuan bahan, pengetahuan alat, penentuan harga jual?
2. Bagaimana manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* terkait tahap pelaksanaan praktik meliputi proses pembuatan *cake*, *gateaux* dan *torten*?
3. Bagaimana manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* terkait tahap evaluasi praktik meliputi penampilan produk *cake*, *gateaux* dan *torten*?

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah memperoleh informasi dan gambaran mengenai Manfaat Hasil Belajar ”Membuat *Cake, Gateaux* dan *Torten*” Pada Praktik *Cake Shop* Siswa Kelas XII Program Keahlian Patiseri Jurusan Tata Boga SMKN 3 Bogor.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai adalah untuk memperoleh gambaran dan informasi mengenai :

- a) Manfaat hasil belajar membuat *cake, gateaux* dan *torten* terkait tahap persiapan praktik meliputi perencanaan hidangan, resep standar, pengetahuan bahan, pengetahuan alat, penentuan harga jual.
- b) Manfaat hasil belajar membuat *cake, gateaux* dan *torten* terkait tahap pelaksanaan praktik meliputi proses pembuatan *cake, gateaux* dan *torten*.
- c) Manfaat hasil belajar membuat *cake, gateaux* dan *torten* terkait tahap evaluasi praktik meliputi penampilan produk *cake, gateaux* dan *torten*.

E. 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 Sudjana dan Ibrahim (2012:64) bahwa “Penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada masa sekarang”. Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini yaitu angket atau kuisioner. Teknik pengambilan sampel yang dilakukan peneliti adalah sampel jenuh atau sensus. Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh Siswa kelas XII Program Keahlian Patiseri SMKN 3 Bogor sebanyak 35 Siswa angkatan tahun 2013-2014.

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak baik langsung maupun tidak langsung. Secara khusus penelitian ini memberikan manfaat kepada :

1. Bagi Guru

Sebagai sumber informasi dari ketercapaian tujuan kompetensi “membuat *cake, gateaux* dan *torten*“.

2. Bagi Peneliti

Dapat meningkatkan wawasan, pengetahuan dalam melakukan penelitian mengenai manfaat hasil belajar ”membuat *cake, gateaux* dan *torten*” Pada praktik *cake shop* siswa SMK Negeri 3 Bogor.

G. Struktur Organisasi

Struktur organisasi skripsi dalam penelitian ini berpedoman pada pedoman penulisan karya ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia 2013, yaitu sebagai berikut:

- BAB I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, identifikasi masalah, rumusan masalah, tujuan 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, Populasi dan Sampel, Desain Penelitian, Metode Penelitian, Definisi Operasional, Instrumen Penelitian, Teknik Pengumpulan dan Analisis Data.
- BAB IV Hasil Penelitian dan Pembahasan, berisi tentang hasil penelitian, pembahasan hasil analisis data.
- BAB V Kesimpulan dan Saran, berisi tentang Simpulan dan Saran.