

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan merupakan usaha sadar untuk mewujudkan suasana belajar dalam membentuk dan meningkatkan sumber daya manusia yang berkualitas. Pendidikan diharapkan dapat lebih meningkatkan dalam segi pengelolaan dan melaksanakan program yang lebih baik. Dalam arti sederhana pendidikan sering diartikan sebagai usaha manusia untuk membina kepribadiannya sesuai dengan nilai-nilai di dalam masyarakat dan kebudayaan. Dalam Undang-Undang (UU) Sistem Pendidikan Nasional (SISDIKNAS) RI No. 20 tahun 2003, yaitu :

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.

Rumusan Sistem Pendidikan Nasional, dimaksudkan untuk menciptakan manusia pembangunan yang dapat membangun dirinya secara bersama-sama bertanggung jawab atas pembangunan. Sejalan dengan tujuan pendidikan di atas penyelenggaraan Sistem Pendidikan Nasional (SISDIKNAS) menurut UU No. 2 Tahun 2003 dilaksanakan melalui jalur Pendidikan formal, non formal dan informal, sebagai mana telah ditetapkan Undang – undang Republik Indonesia tentang Sistem Pendidikan Nasional no 20 tahun 2003 bab 1 pasal 1 yaitu:

1. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi.
2. Pendidikan non formal adalah jalur pendidikan diluar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara terstruktur dan berjenjang.
3. Pendidikan informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan.

Jalur pendidikan formal merupakan jalur pendidikan yang terstruktur dan berjenjang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi. Pendidikan formal salah satunya itu jenjang pendidikan sekolah menengah kejuruan (SMK).

Sekolah Menengah Kejuruan merupakan salah satu Lembaga Pendidikan yang menyelenggarakan pendidikan pada jenjang pendidikan menengah dengan membekali peserta didik dengan keterampilan, sesuai dengan bidang studi untuk mempersiapkan dalam dunia kerja. Sebagaimana tercantum dalam tujuan khusus pengembangan kurikulum SMK tahun 2004 adalah sebagai berikut :

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 berkompetensi, 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.

Sekolah Menengah Kejuruan yang ada saat ini salah satunya yaitu Sekolah Menengah Kejuruan bidang kepariwisataan yang memiliki beberapa bidang keahlian salah satunya yaitu bidang Keahlian Jasa Boga.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Sukabumi merupakan Sekolah Menengah Kejuruan Pariwisata yang terletak di Kota Sukabumi. SMK Negeri 3 Sukabumi memiliki 6 program keahlian yaitu Tata Boga, Tata Busana, Akomodasi Perhotelan, Tata Kecantikan Kulit, Patiseri, dan Usaha Perjalanan Wisata. Salah satu program keahlian Tata Boga bertujuan dapat memenuhi kebutuhan tenaga terampil menengah dibidang usaha Jasa Boga, pada pembelajaran Tata Boga ini di lihat dari Kurikulum KTSP 2006 terdapat Kompetensi Dasar “Membuat Potongan Sayuran” yang terdapat dalam lingkup mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental yang dipelajari di kelas X pada semester 1 dengan sistem belajar teori dan praktik, wajib ditempuh oleh seluruh peserta didik kelas X.

Hasil studi pendahuluan pada saat penulis melakukan observasi dan wawancara di SMKN 3 Sukabumi dengan guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, menyatakan dari hasil belajar dan praktik “Membuat

Potongan Sayuran” peserta didik di kelas X dilihat dari nilai KKM sudah baik yaitu, sebesar 30% peserta didik memperoleh nilai 85 dan 70% peserta didik memperoleh nilai 80 tetapi pada proses pembelajaran praktik Pengolahan Makanan Kontinental di kelas XI, masih terdapat beberapa peserta didik memperoleh nilai kurang dari standar KKM sekolah dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental.

Oleh karena itu permasalahan ini dijadikan sebagai tolak ukur penerapan dalam melaksanakan praktek pengolahan makanan kontinental. Dengan diadakannya penelitian ini diharapkan seluruh siswa dapat memperoleh nilai diatas standar KKM. Penelitian ini dilakukan pada siswa SMK Negeri 3 Sukabumi kelas XI Angkatan 2013-2014.

B. Identifikasi Masalah Penelitian

Identifikasi masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai penerapan hasil belajar “Membuat Potongan Sayuran” pada praktik Pengolahan Makanan Kontinental pada siswa kelas XI SMKN 3 Sukabumi. Permasalahan dalam penelitian ini dapat di identifikasikan sebagai berikut:

1. Pelaksanaan praktik pengolahan makanan kontinental pada tahap persiapan masih terdapat peserta didik kurang memahami dalam proses persiapan dalam “Membuat Potongan Sayuran” Berkaitan dengan persiapan personal, area kerja/dapur, peralatan, pemilihan bahan makanan pada praktik mengolah *chip potatoes, wedges potatoes, french fried, mix vegetable, bouquetiere vegetables, jardiniere of vegetables*
2. Pelaksanaan praktik pengolahan makanan kontinental masih terdapat peserta didik yang belum menunjukkan sikap ketelitian dalam “Membuat Potongan Sayuran” Berkaitan dengan proses pengolahan, mengolah *chip potatoes, wedges potatoes, french fried, mix vegetable, bouquetiere vegetable, jardiniere of vegetables*.
3. Pelaksanaan praktik pengolahan makanan kontinental masih terdapat peserta didik yang belum memiliki keterampilan secara optimal dalam

“Membuat Potongan Sayuran” Berkaitan dengan tahap penyajian meliputi penyajian hidangan, evaluasi ketepatan waktu, bentuk, dan warna untuk hidangan mengolah *chip potatoes*, *wedges potatoes*, *french fried*, *mix vegetable*, *bouquitiere vegetable*, *jardiniere of vegetables*.

C. Perumusan Masalah Penelitian

Perumusan masalah menurut Sugiyono (2011, hlm.55) “Rumusan masalah itu merupakan suatu pertanyaan yang akan dicariikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Membuat Potongan Sayuran” merupakan salah satu kompetensi yang harus di ikuti oleh seluruh siswa. Bagian pokok dari pembelajaran ini merupakan teori dan praktek.

Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana penerapan hasil belajar membuat potongan sayuran pada praktik pengolahan makanan kontinental siswa kelas XI SMKN 3 Sukabumi? Rumusan masalah tersebut penulis jadikan sebagai judul penelitian, yaitu :

“Penerapan Hasil Belajar “Membuat Potongan Sayuran” Pada Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMKN 3 Sukabumi”. Penelitian ini dilakukan pada Siswa Kelas XI SMKN 3 Sukabumi kompetensi keahlian Jasa Boga Angkatan 2013-2014.

D. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran dan data yang spesifik tentang :

1. Penerapan hasil belajar “Membuat Potongan Sayuran” pada praktik membuat hidangan *garniture* dan sayuran. Berkaitan dengan tahap persiapan personal, area kerja/dapur, peralatan, pemilihan bahan makanan mengolah *chip potatoes*, *wedges potatoes*, *french fried*, *mix vegetable*, *bouquietier vegetable*, *jardiniere of vegetable*.
2. Penerapan hasil belajar “Membuat Potongan Sayuran” pada praktik membuat hidangan *garniture* dan sayuran. Berkaitan dengan tahap proses

pengolahan, *chip potatoes*, *wedges potatoes*, *french fried*, *mix vegetable*, *bouquitiere vegetable*, *jardiniere of vegetable*.

3. Penerapan hasil belajar “Membuat Potongan Sayuran” pada praktik Membuat Hidangan *garniture* dan sayuran. Berkaitan dengan keterampilan pada tahap penyajian meliputi penyajian hidangan, evaluasi ketepatan waktu, bentuk, dan warna untuk hidangan mengolah *chip potatoes*, *wedges potatoes*, *french fried*, *mix vegetable*, *bouquitiere vegetable*, *jardiniere of vegetable*.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini penulis lakukan diharapkan dapat memberikan manfaat berupa saran dan informasi kepada beberapa pihak, antara lain:

1. Guru mata pelajaran pengolahan makanan kontinental, hasil penelitian ini dapat dijadikan sumber informasi bagaimana siswa menerapkan hasil belajar “Membuat Potongan Sayuran” pada praktik Pengolahan Makanan Kontinental pada siswa kelas XI, dan dapat dijadikan masukan dalam meningkatkan kegiatan belajar mengajar di kelas.
2. Peserta didik dapat lebih mengetahui untuk menerapkan hasil belajar “Membuat Potongan Sayuran” pada praktik Pengolahan Makanan Kontinental agar lebih terarah dalam proses belajar.
3. Peneliti untuk dapat menambah dan meningkatkan wawasan tentang hasil belajar “Membuat Potongan Sayuran” pada praktik Pengolahan Makanan Kontinental, khususnya mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental.

F. Struktur Organisasi Skripsi

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

1. Bab I. Pendahuluan

Berisi tentang latar belakang penelitian, identifikasi masalah penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi.

Sheni Aprilliani, 2015

PENERAPAN HASIL BELAJAR “MEMBUAT POTONGAN SAYURAN” PADA PRAKTIK PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL PADA SISWA KELAS XI SMKN3 SUKABUMI

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

2. Bab II. Kajian Pustaka

Kajian Pustaka berisi tentang konsep/teori dalam bidang yang dikaji oleh peneliti berkenaan dengan masalah yang diteliti yaitu Penerapan Hasil Belajar “Penerapan Hasil Belajar “Membuat Potongan Sayuran” Pada Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Pada Siswa Kelas XI SMKN 3 Sukabumi.

3. Bab III. Metode Penelitian

Berisi mengenai lokasi penelitian serta populasi dan sampel penelitian, desain penelitian, metode penelitian, definisi operasional, instrumen penelitian, teknik pengumpulan data, serta analisis data.

4. Bab IV. Hasil Penelitian dan Pembahasan

Berisi tentang pengolahan atau analisis data untuk menghasilkan temuan berkaitan dengan masalah penelitian, pertanyaan penelitian, tujuan penelitian, dan pembahasan/analisis temuan.

5. Bab V. Kesimpulan dan Saran

Berisi tentang penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian.