

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan memiliki nilai penting dalam kehidupan, membuka pintu pikiran dan membuat kita menerima gagasan dalam memperluas cakrawala dan belajar hal-hal baru. Pendidikan membentuk dasar dari setiap masyarakat. Hal ini berkaitan dalam pertumbuhan ekonomi, sosial dan politik serta perkembangan masyarakat pada umumnya. Tujuan dari pendidikan yaitu membentuk karakter pada diri menjadi lebih baik dalam segala aspek kehidupan, merupakan salah satu syarat untuk lebih memajukan pemerintah dengan begitu pendidikan formal dapat dimulai dari tingkat sekolah dasar sampai perguruan tinggi. Seperti tercantum dalam Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional No. 20 Tahun 2003 Pasal 1 yaitu:

Pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran yang agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan Negara.

Jalur pendidikan yang terdapat di Indonesia meliputi jalur pendidikan formal, informal dan non formal. Salah satu jalur pendidikan formal diantaranya yaitu pada jenjang pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang merupakan suatu lembaga pendidikan yang memiliki tanggung jawab untuk menciptakan sumber daya manusia yang terampil dan memiliki keahlian khusus sehingga setelah lulus peserta didik dapat langsung terjun ke dalam dunia kerja dan dapat mengembangkan diri sejalan dengan ilmu pengetahuan yang sudah di dapat.

Sekolah Menengah Kejuruan yang sedang di gagas pemerintah saat ini yaitu sekolah menengah kejuruan bidang kepariwisataan yang memiliki beberapa bidang keahlian salah satunya yaitu bidang keahlian Jasa Boga. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 17 (2010:5) adalah “salah satu bentuk satuan pendidikan formal yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan pada jenjang pendidikan menengah

sebagai lanjutan dari, SMP, MTs, atau bentuk lain yang sederajat atau lanjutan dari hasil belajar yang diakui sama/setara SMP/MTs”.

SMKN 3 Cimahi merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan bidang pariwisata yang memiliki program keahlian yaitu Jasa Boga, Tata Busana dan Perhotelan. Adapun tujuan dari SMKN 3 Cimahi yang terdapat pada Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (2008) yaitu:

- a. Menghasilkan tamatan yang memiliki kepribadian dan berakhlak mulia sebagai tenaga kerja tingkat menengah yang kompeten sesuai kompetensi keahlian pilihannya.
- b. Menyelenggarakan pendidikan sesuai dengan tuntutan dan standarisasi lapangan kerja tingkat nasional.
- c. Mengupayakan penentuan kebutuhan sarana dan prasarana pembelajaran teori maupun praktik sehingga mampu menghasilkan lulusan untuk mengembangkan diri dan mampu berkompentensi di tingkat nasional.

Kompetensi kejuruan yang harus di tempuh peserta didik pada standar kompetensi berdasarkan silabus SMKN 3 Cimahi (2008) salah satunya yaitu Pengolahan Makanan Indonesia mempelajari diantaranya yaitu:

- 1) Menjelaskan Prinsip Pengolahan Makanan Indonesia
- 2) Mengolah Salad (gado-gado, urap, rujak)
- 3) Mengolah Sup dan Soto
- 4) Mengolah Hidangan Nasi dan Mie
- 5) Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan Yang Dipanggang
- 6) Mengolah Hidangan Indonesia Dari Unggas, Daging dan Seafood
- 7) Mengoperasikan Alat Pengolahan Makanan.

Materi yang dibahas pada salah satu kompetensi dasar pada Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan Yang Dipanggang berdasarkan silabus SMKN 3 Cimahi (2008) yaitu:

- 1) Persiapan Mengolah Sate / Makanan Yang Dipanggang,
- 2) Mengidentifikasi Jenis Sate / Makanan Yang Dipanggang
- 3) Menyiapkan Bumbu Sate / Makanan Yang Dipanggang
- 4) Pembuatan Macam-Macam Bumbu Sate / Makanan Yang Dipanggang
- 5) Pengolahan Sate / Makanan Yang Dipanggang
- 6) Penataan Dan Penyajian Sate / Makanan Yang Dipanggang
- 7) Kriteria Hasil Yang Diharapkan Untuk Pelengkap Sate Disiapkan
- 8) Penyimpanan Sate / Makanan Yang Dipanggang.

Pembelajaran kompetensi dasar Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan Yang Dipanggang tersebut dilaksanakan oleh siswa kelas XI Jasa Boga sebanyak empat kelas dengan banyak siswa 144 siswa. Proses pembelajaran mengolah Makanan Indonesia diberikan melalui tatap muka dikelas sebagai materi dengan 3 kali pertemuan berturut-turut selama 2 jam, sedangkan untuk praktek dilakukan setelah materi didalam kelas sudah terpenuhi. Tujuan dari pembelajaran ini peserta didik diharapkan dapat memilih bahan untuk sate dan dapat membuat potongan dari daging untuk sate. Dari hasil belajar yang diperoleh peserta didik yang telah mengikuti kegiatan pembelajaran tersebut diharapkan siswa mampu memperoleh pengetahuan yang meliputi pemilihan, pengolahan, dan penyajian. Dari hasil belajar yang diperoleh peserta didik yang telah mengikuti kegiatan pembelajaran tersebut diharapkan siswa mampu memperoleh pengetahuan, sikap dan keterampilan sebagai bekal menjadi wirausaha.

Tamatan dari sekolah menengah kejuruan dapat menghasilkan tenaga kerja menengah yang kompeten sesuai dengan kompetensi keahlian pilihannya dan dapat menghasilkan lulusan untuk mengembangkan diri dan mampu berkompetensi di tingkan nasional, akan tetapi tidak menutup kemungkinan siswa sekolah menengah kejuruan dapat meneruskan ke jenjang yang lebih tinggi seperti Universitas. Hasil belajar yang diperoleh siswa dari kompetensi dasar Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan Yang Dipanggang yaitu peserta didik memiliki kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor dalam Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan Yang Dipanggang sehingga siswa dapat lebih terlatih dan percaya diri dalam mengembangkan pengetahuan dalam mengolah hidangan sate.

Hakekatnya manusia memerlukan kebutuhan pangan dalam kehidupannya sebagai dasar untuk mempertahankan hidup. Saat ini usaha yang bergerak dibidang boga sedang berkembang pesat sesuai dengan perkembangan jaman. Usaha merupakan suatu kegiatan yang dilakukan dengan tujuan tertentu untuk memperoleh hasil, upah atau laba usaha. Usaha yang dilakukan secara terus menerus dan telaten dalam menjalankannya dapat berkembang sesuai dengan yang diharapkan. Salah satu usaha yang bergerak di bidang boga yaitu *Food*

Court. Food Court merupakan salah satu usaha jasa boga dimana terdapat beberapa konter makanan yang tersedia pada suatu tempat tertentu. Tamatan Sekolah Menengah Kejuruan ini diharapkan dapat mengembangkan ilmu pengetahuan yang sudah diperoleh dengan mengaplikasikannya pada usaha membuka *food court* disalah satu counternya, sehingga setelah lulus siswa dapat untuk membuka usaha sendiri. Jenis usaha *food court* ini terdiri dari aneka jenis hidangan sate yang didirikan karena untuk hidangan sate banyak disukai oleh semua kalangan baik pelajar, keluarga maupun pekerja.

Menganalisis hasil belajar yaitu menilai hasil belajar siswa yang telah dicapai, hasil belajar yang akan dicapai yaitu pengetahuan siswa. Hasil belajar “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan yang dipanggang” yang akan di analisis adalah teori mengolah makanan yang dipanggang berupa pengetahuan sate.

Dalam pelaksanaannya setelah siswa mempelajari “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan yang dipanggang” di kelas XI pada setahun yang lalu diharapkan siswa mampu mengingat kembali materi mengenai macam-macam sate. Menilai hasil belajar “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan yang dipanggang” bertujuan untuk mengetahui sejauhmana pembelajaran yang telah dicapai siswa dalam bentuk nilai yaitu apakah siswa sudah baik atau masih kurang. Penilaian ini dilakukan untuk mengungkapkan tingkat keberhasilan siswa dalam pembelajaran “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan yang dipanggang”

Dari permasalahan tersebut penulis dapat melakukan penelitian terhadap siswa kelas XII SMKN 3 Cimahi dengan menganalisis hasil belajar “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Dipanggang pada Kesiapan Membuka Usaha *Food Court*”.

B. Identifikasi Masalah Penelitian

Dari latar belakang yang telah dipaparkan di atas, untuk memperjelas masalah yang akan diteliti oleh penulis mengenai pendapat peserta didik tentang Analisis Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Dipanggang

pada Kesiapan Membuka Usaha *Food Court*” di SMKN 3 Cimahi. Penelitian ini dilaksanakan pada peserta didik kelas XII Jasa Boga Angkatan 2013-2014 di SMKN 3 Cimahi. Adapun permasalahan yang timbul dalam penelitian ini yaitu penulis batasi sebagai berikut:

1. Sate merupakan salah satu menu yang banyak disukai oleh masyarakat pada umumnya
2. Menganalisis hasil belajar siswa yang berkaitan dengan mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang (sate) pada kesiapan siswa dalam membuka usaha *food court*.

C. Rumusan Masalah Penelitian

Perumusan masalah yaitu suatu masalah yang dirumuskan secara singkat dan padat sehingga mudah dimengerti oleh pembaca. Masalah yang dirumuskan berupa kalimat pendek yang bermakna dan berbentuk pertanyaan bukan pernyataan. Seperti yang dikemukakan oleh Sugiyono (2011, hlm. 55) “Rumusan masalah yaitu merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Perumusan masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana pencapaian keberhasilan peserta didik terkait dengan hasil belajar Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Dipanggang”, dari rumusan masalah tersebut penulis menjadikan judul dalam penelitian ini yaitu “ Analisis Hasil Belajar Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Dipanggang” pada kesiapan membuka usaha *food court*.

Adapun lingkup masalah dalam penelitian ini dapat diidentifikasi yaitu:

1. Bagaimana analisis hasil belajar siswa tentang pengetahuan mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang (sate) yang antara lain sate buntel, sate Madura, sate maranggi, sate Padang, sate Ponorogo, sate Tegal, dan sate lilit.
2. Bagaimana analisis hasil belajar siswa tentang mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang (sate) pada kesiapan siswa dalam membuka usaha *food court*

D. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang berjudul “Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan Yang Dipanggang” di siswa SMKN 3 Cimahi yaitu:

1. Mengetahui pencapaian hasil belajar siswa pada pengetahuan mengolah hidangan sate dilihat dari aspek kognitif meliputi: a. pengetahuan, b. pemahaman, dan c. aplikasi.
2. Mengetahui kesiapan siswa dalam membuka usaha *food court*

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Melalui penelitian ini dapat menambah dan meningkatkan wawasan mengenai “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan yang dipanggang” pada Kesiapan Membuka Usaha *Food Court* serta menambah pengalaman dalam membuat karya ilmiah.

2. Bagi Guru

Memberi masukan pada Guru sebagai keberhasilan dalam mencapai pembelajaran “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan yang dipanggang” pada Kesiapan Membuka Usaha *Food Court*.

F. Struktur Organisasi

Berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia Tahun 2013 sistematika yang digunakan penulis meliputi:

1. Bab I Pendahuluan

Pada bab ini berisi latar belakang masalah yang akan diteliti, identifikasi masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan struktur organisasi.

2. Bab II: Kajian pustaka

Kajian pustaka berisi konsep-konsep atau teori-teori yang berkaitan dengan masalah yang diteliti yaitu Analisis Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Dipanggang” pada kesiapan membuka usaha *food court*.

3. Bab III: Metode Penelitian

Pada bab ini berisi penjabaran rinci mengenai metode penelitian seperti lokasi penelitian, metode penelitian, definisi operasional, instrument penelitian, proses pengembangan instrumen, teknik pengumpulan data dan analisis data.

4. Bab IV: Hasil Penelitian dan Pembahasan

Berisi tentang pengolahan atau analisis data untuk menghasilkan temuan yang berkaitan dengan masalah penelitian, pertanyaan penelitian, tujuan penelitian serta membahas pembahasan atau analisis temuan.

5. Bab V: Simpulan dan Saran

Bab ini berisi simpulan dan saran menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian.