

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan mempunyai peranan penting dalam menentukan majunya suatu bangsa, karena merupakan salah satu bentuk upaya dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Pengembangan sumber daya manusia diperlukan untuk pembangunan nasional bidang pendidikan, tercantum pada Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional No. 20 Tahun 2003 (Pasal 3 UU RI No 20 / 2003) sebagai berikut :

Pendidikan Nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi siswa 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.

Pencapaian fungsi Pendidikan Nasional tersebut, pemerintah menetapkan bahwa sistem Pendidikan Nasional dilaksanakan melalui jalur pendidikan formal, nonformal dan informal. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan terstruktur dan berjenjang, yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi. Jenis pendidikan menengah termasuk pendidikan formal adalah pendidikan menengah kejuruan (SMK).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah salah satu pendidikan formal jenjang pendidikan menengah yang mempersiapkan siswa untuk bekerja dalam bidang tertentu. Rumusan tujuan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) tercantum dalam kurikulum menuntut lembaga pendidikan untuk menyiapkan siswa menjadi lulusan yang profesional, kompeten, dan mampu berkompetensi. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Sandhy Putra Bandung merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang memiliki 3 Program Keahlian, yaitu Program Keahlian Tata Boga (Restoran), Program Keahlian Akomodasi Perhotelan dan Program Keahlian Usaha Perjalanan Wisata. Program Keahlian Tata Boga (Restoran) SMK Sandhy Putra Bandung memberikan pengetahuan dan

keterampilan kepada siswa dibidang pengolahan, penyajian dan pelayanan makanan dan minuman. Dengan misi sekolah: Menyelenggarakan pendidikan yang berkualitas dalam bidang kepariwisataan dan menyiapkan tenaga kerja tingkat menengah yang profesional, melalui proses pembelajaran yang dapat menumbuhkan nilai keimanan dan ketakwaan, sikap mandiri, serta mampu beradaptasi dengan perkembangan ilmu dan teknologi, sehingga mampu bersaing di era global pada tahun 2017, serta siap melanjutkan ke jenjang pendidikan yang lebih tinggi (sumber: Visi dan Misi sekolah SMK Sandhy Putra Bandung).

Misi Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) tersebut dapat tercapai apabila program pendidikan yang diberikan benar-benar dibutuhkan oleh siswa untuk mencapai penguasaan kompetensi, sebagaimana dipersyaratkan oleh dunia kerja/dunia industri. Program pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) tersebut terdiri atas 3 program, yaitu program normatif, adaptif, dan produktif. Program produktif disusun dalam bentuk kompetensi disesuaikan dengan permintaan pasar yang ditentukan oleh dunia kerja/dunia industri. Program produktif pada SMK Program Keahlian Tata Boga SMK Sandhy Putra Bandung terdiri atas 16 Standar Kompetensi dan 79 Kompetensi Dasar, salah satunya yaitu Kompetensi Mengolah *Stock*, *Soup* dan *Sauce*.

Kompetensi Mengolah *Stock*, *Soup* dan *Sauce* dipelajari di kelas X pada semester ganjil yang dilakukan kurang lebih 16 kali pertemuan dengan durasi pembelajaran 90 menit setiap pertemuan dan lebih diperdalam kelas XI semester ganjil. Kompetensi Mengolah *Stock*, *Soup* dan *Sauce* pada pelaksanaannya dilakukan secara teori di kelas dan praktek di laboratorium sekolah. Kompetensi ini berkaitan dengan klasifikasi bahan makanan, cara penanganan, cara penyimpanan, pengolahan dan penyajian yang wajib ditempuh oleh siswa. Proses pembelajaran tersebut diharapkan akan muncul kesiapan untuk melaksanakan uji kompetensi.

Uji kompetensi menurut Badan Nasional Sertifikasi Profesi yang selanjutnya disingkat BNSP yang merupakan lembaga independen yang bertugas melaksanakan sertifikasi kompetensi yang dibentuk dengan peraturan Pemerintah Nomor 23 Tahun 2014 “Uji Kompetensi ialah menguji kemampuan siswa yang

terdiri dari pengetahuan (*knowledge*), Keterampilan (*skill*) dan sikap (*attitude*) siswa terhadap pelajaran”. Salah satu fungsi pelaksanaan uji kompetensi ialah untuk menghasilkan standar kompetensi mengenai kemampuan seseorang dalam melaksanakan suatu tugas atau pekerjaan. Uji kompetensi pada keahlian jasa boga termuat kompetensi utama yang harus dimiliki dan salah satu kompetensi yaitu mengolah hidangan kontinental. Penulis batasi uji kompetensi ini menggambarkan bagaimana siswa mengolah *stock* dan *sauce* untuk *main course*. Selama pelaksanaan uji kompetensi siswa harus memiliki pengetahuan yang berhubungan dengan jenis hidangan yang dibuat, bersikap teliti, dan cermat dalam mengolah dan menyajikan hidangan sesuai standar yang kemudian akan dilakukan penilaian pada produk yang telah dibuat.

Hasil belajar mengolah *stock* dan *sauce* untuk *main course* pada siswa diukur secara individual dalam kelompok menggunakan alat penilaian tertulis dan penampilan. Penempatan siswa dalam uji kompetensi sebagai peserta akan berhasil apabila siswa memiliki kesiapan. Sebagaimana diungkapkan oleh Slameto (2003, hlm.113) “kesiapan merupakan keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon/jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi”. Maka dapat disimpulkan bahwa kesiapan merupakan faktor yang sangat penting bagi siswa untuk bekal menghadapi uji kompetensi hidangan kontinental.

Adapun syarat Uji Kompetensi, siswa mampu membuat proposal kerja (*proposal project work*) yang meliputi *working plan*, *purchase order*, *market list* dan *hitungan food cost*. Membuat produk hidangan dari satu susunan menu yang terdiri dari *appetizer*, *soup*, *main course* dan *dessert* dengan melalui beberapa tahap yaitu persiapan yang meliputi pakaian kerja, persiapan bahan dan persiapan alat yang digunakan, pengolahan meliputi mengolah *stock* dan *sauce* untuk *main course* dengan teknik yang tepat, menerapkan sanitasi dan K3 dan penyajian yang meliputi menghias dan menggarnish hidangan *stock* dan *sauce* untuk *main course* dan sikap kerja yang kemudian di evaluasi oleh tim penilai yang terdiri dari tim internal dan tim eksternal.

Uraian latar belakang yang telah dipaparkan memperjelas bahwa dalam melaksanakan uji kompetensi hidangan kontinental siswa harus memiliki pengetahuan, keterampilan dan wawasan mengenai kompetensi yang akan diujikomkan. Berdasarkan data kartu hasil studi (KHS) kompetensi keahlian jasa boga, siswa kompeten dalam kompetensi dasar Mengolah *Stock* dan *Sauce* untuk *Main Course* dengan standar nilai KKM 70. Berdasarkan data yang didapat siswa yang memperoleh nilai di atas standar KKM sebanyak 70% dari jumlah siswa keseluruhan sedangkan 30% siswa lainnya memperoleh nilai dengan standar nilai KKM (sumber: data nilai guru mata pelajaran *Sauce Section*). Permasalahan tersebut dapat dijadikan sebagai tolak ukur kesiapan dalam melaksanakan uji kompetensi hidangan kontinental. Dengan diadakannya uji kompetensi ini diharapkan seluruh siswa dapat memperoleh nilai di atas standar KKM. Penelitian ini dilakukan pada siswa SMK Sandhy Putra Bandung kompetensi keahlian Jasa Boga kelas XII Angkatan 2013-2014.

B. Identifikasi Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang penelitian diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai Manfaat Hasil Belajar “Mengolah *Stock*, *Soup* dan *Sauce*” pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental Siswa SMK Sandhy Putra Bandung. Permasalahan dalam penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Syarat mengikuti Uji Kompetensi pada kelas XII Siswa SMK Sandhy Putra Bandung kompeten dalam mengolah *stock* dan *sauce* untuk *main course*.
2. Siswa SMK Sandhy Putra Bandung kelas XII mampu membuat produk *stock* dan *sauce* untuk *main course*.
3. Siswa SMK Sandhy Putra Bandung kelas XII untuk mengikuti uji kompetensi diharapkan memiliki kesiapan pada penyusunan proposal kerja (*proposal project work*) pembuatan *working plan*, *purchase order*, *market list* dan *hitungan food cost*. Membuat produk *stock* dan *sauce* untuk *main course* dari tahap persiapan yang meliputi pakaian kerja, persiapan bahan,

dan persiapan alat yang digunakan, pengolahan meliputi mengolah *stock* dan *sauce* untuk *main course* dengan teknik yang tepat, menerapkan sanitasi dan K3 dan penyajian yang meliputi menghias dan menggarnish hidangan *stock* dan *sauce* untuk *main course* dan sikap kerja yang selanjutnya siap untuk di evaluasi oleh tim penilai yang terdiri dari tim internal dan tim eksternal.

C. Perumusan Masalah Penelitian

Perumusan masalah menurut Sugiyono (2011, hlm.55) “Rumusan masalah itu merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Mengolah *stock*, *soup* dan *sauce* merupakan salah satu kompetensi yang harus di ikuti oleh seluruh siswa. Bagian pokok dari pembelajaran ini merupakan teori dan praktek yang selanjutnya dapat dijadikan sebagai kesiapan untuk uji kompetensi.

Kesiapan uji kompetensi bermakna siswa yang akan diuji memenuhi kriteria kompetensi yang disyaratkan sesuai standar hasil belajar meliputi pengetahuan, sikap dan keterampilan pada penguasaan pemecahan masalah konten yang dibutuhkan dunia kerja. Salah satu dari kompetensi lulusan SMK Program Keahlian Tata Boga adalah memilih kompetensi *stock* dan *sauce*. Untuk itu penulis melakukan penelitian dengan masalah:

Bagaimana manfaat hasil belajar mengolah *stock*, *soup* dan *sauce* pada kesiapan uji kompetensi hidangan kontinental siswa smk sandhy putra bandung? Penelitian ini dilakukan pada siswa SMK Sandhy Putra Bandung kompetensi keahlian Jasa Boga kelas XII Angkatan 2013-2014.

D. Tujuan Penelitian

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

1. Manfaat hasil belajar “mengolah *stock*, *soup* dan *sauce*” pada kesiapan uji kompetensi unsur pengetahuan tentang pembuatan proposal kerja

(*proposal project work*) pengolahan *stock* dan *sauce* mulai dari pembuatan *working plan*, *purchas order*, *market list* dan hitungan *food cost*.

2. Manfaat hasil belajar “mengolah *stock*, *soup* dan *sauce*” pada kesiapan uji kompetensi unsur pengetahuan tentang persiapan pengolahan *stock* dan *sauce* mulai dari pakaian kerja, persiapan alat, persiapan bahan.
3. Manfaat hasil belajar “mengolah *stock*, *soup* dan *sauce*” pada kesiapan uji kompetensi unsur pengetahuan tentang pengolahan mulai dari proses kerja dan penerapan sanitasi dan K3.
4. Manfaat hasil belajar “mengolah *stock*, *soup* dan *sauce*” pada kesiapan uji kompetensi unsur pengetahuan tentang penyajian mulai dari menghias dan menggarnish hidangan *main course* serta sikap kerja.

E. Manfaat Penelitian

Hasil Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat berupa saran dan informasi kepada:

1. Siswa SMK Sandhy Putra Bandung, agar dapat memiliki kesiapan dalam menghadapi uji kompetensi hidangan kontinental terkait pembuatan peroposal kerja (*proposal projet work*), persiapan, pengolahan dan penyajian.
2. Tenaga pengajar Guru di SMK Sandhy Putra Bandung sebagai sumber informasi dalam kesiapan uji kompetensi hidangan kontinental yang dilakukan oleh siswa kelas XII SMK Sandhy Putra Bandung.
3. Peneliti, dapat menambah dan meningkatkan wawasan tentang manfaat hasil belajar mengolah hidangan *stock*, *soup* dan *sauce* pada kesiapan uji kompetensi hidangan kontinental siswa SMK Sandhy Putra Bandung.

F. Struktur Organisasi Skripsi

Upaya untuk memudahkan penelaahan bagian dalam penelitian ini, maka penulis menyajikan penulisan berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia (2013, hlm.11) adalah 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.

2. Bab II. Kajian Pustaka

Kajian Pustaka berisi tentang konsep/teori dalam bidang yang dikaji oleh peneliti berkenaan dengan masalah yang diteliti yaitu Manfaat Hasil Belajar “Mengolah *Stock*, *Soup*, dan *Sauce*” Pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental Siswa SMK Sandhy Putra Bandung.

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. Simpulan dan Saran

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