

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan dalam prosesnya bertujuan untuk mewujudkan manusia yang berakhlak mulia, cerdas, memiliki pengetahuan dan keterampilan serta mempunyai keinginan untuk memajukan kehidupan bangsa dan negara, seperti yang tercantum dalam UU SISDIKNAS No. 20 Tahun 2003, Bab II, Pasal tentang Dasar, Fungsi dan Tujuan Pendidikan Nasional, sebagai berikut:

Pendidikan Nasional berfungsi untuk mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi siswa agar menjadi manusia beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga yang demokratis serta bertanggung jawab.

Mengacu pada Tujuan Pendidikan Nasional di atas, pemerintah menetapkan bahwa sistem pendidikan di Indonesia dilaksanakan melalui tiga jalur yaitu jalur formal, jalur non-formal, dan jalur informal. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Bidang Pariwisata merupakan salah satu lembaga pendidikan formal pada jenjang Pendidikan Menengah, yang secara khusus mempersiapkan siswa untuk meningkatkan kecerdasan pengetahuan, sikap dan keterampilan agar hidup mandiri dan dapat menjadi tenaga kerja yang memiliki potensi sesuai dengan kebutuhan industri.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Cimahi merupakan salah satu SMK Pariwisata yang mempunyai 3 program keahlian, yaitu Jasa Boga, Tata Busana dan Akomodasi Perhotelan. Dalam setiap jurusan terdapat mata pelajaran yang bersifat normatif (mata pelajaran umum), adaptif (mata pelajaran pendukung untuk melengkapi program produktif) dan produktif merupakan mata pelajaran yang

Nurul Wahdah, 2015

ANALISIS HASIL BELAJAR “MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS” SEBAGAI KESIAPAN “MENGOLAH MAKANAN UNTUK PESTA” PERNIKAHAN PADA SISWA DI SMKN 3 CIMAHI

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

membekali siswa agar memiliki kompetensi kerja sesuai standar kompetensi nasional. Mata pelajaran yang harus diikuti siswa program keahlian Jasa Boga adalah Pengolahan Makanan Indonesia (PMI). Dan terdapat beberapa standar kompetensi salah satunya “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus”, terdiri dari beberapa kompetensi dasar yaitu : 1) Menjelaskan jenis-jenis kesempatan khusus. 2) Merencanakan menu kesempatan khusus. 3) Mengoperasikan peralatan pengolahan makanan. 4) Melakukan pengolahan makanan. 5) Menyajikan makanan menu khusus.

Cakupan materi pada kompetensi dasar Merencanakan Menu Kesempatan Khusus antara lain mengidentifikasi jenis-jenis kesempatan khusus, pengertian menu kesempatan khusus, jenis-jenis menu, strategi perencanaan menu untuk kesempatan khusus, dan penyusunan menu. Proses pembelajaran merencanakan menu kesempatan khusus diselenggarakan dalam bentuk teori.

Diungkapkan oleh Sudjana (2009:22) hasil belajar adalah “kemampuan – kemampuan yang dimiliki setelah ia menerima pengalaman belajarnya”. Howard dalam Sudjana (2009:22) mengemukakan bahwa hasil belajar terbagi menjadi 3 macam yaitu: “(a) Keterampilan dan kebiasaan, (b) Pengetahuan dan pengertian, dan (c) Sikap dan cita cita”. Hasil belajar merencanakan menu kesempatan khusus diharapkan dapat menunjang dalam kesiapan mengolah makanan untuk pesta pernikahan.

Menganalisis hasil belajar yaitu menilai hasil belajar yang telah dicapai, hasil belajar yang akan dinilai meliputi kemampuan pengetahuan siswa pada kesiapan mengolah makanan untuk pesta pernikahan. Hasil belajar “Merencanakan Menu Kesempatan Khusus” yang akan dianalisis adalah secara teori. Dalam kesiapan mengolah makanan untuk pesta pernikahan siswa harus memiliki kemampuan yang berkaitan dengan 3 kesiapan, yaitu : 1) persiapan pembuatan menu meliputi identifikasi jenis-jenis kesempatan khusus, pengertian menu kesempatan khusus,

Nurul Wahdah, 2015

ANALISIS HASIL BELAJAR “MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS” SEBAGAI KESIAPAN “MENGOLAH MAKANAN UNTUK PESTA” PERNIKAHAN PADA SISWA DI SMKN 3 CIMAHI

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

jenis-jenis menu, strategi perencanaan menu untuk kesempatan khusus, dan penyusunan menu. 2) persiapan pengolahan makanan pesta pernikahan meliputi bahan makanan, teknik pengolahan untuk makanan khusus, penggunaan peralatan kerja, *sanitasi hygiene* dan K3. 3) persiapan penyajian makanan pesta pernikahan meliputi cara penyajian makanan, perencanaan penyelenggaraan buffet, penataan ruangan, menyiapkan dan menata makanan dan minuman untuk buffet, garnish, alat penyajian, dan lay out untuk pesta pernikahan (Kurikulum SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran, 2004).

Dari hasil studi pendahuluan yang penulis alami pada saat melaksanakan PPL. Terdapat sebagian siswa yang mengalami kesulitan dalam perencanaan menu kesempatan khusus. Menurut guru yang penulis wawancarai di SMKN 3 Cimahi, proses pembelajaran Pengetahuan Makanan Indonesia dikondisikan agar siswa dapat mengasah keterampilan dalam merencanakan jenis menu kesempatan khusus dengan mengoptimalkan kemampuan pengetahuan berbagai jenis hidangan makanan Indonesia. Diharapkan setelah mengikuti proses pembelajaran Pengetahuan Makanan Indonesia, siswa memiliki kemampuan dan keterampilan yang maksimal dalam merencanakan menu kesempatan khusus sebagai kesiapan mengolah makanan untuk pesta pernikahan. Berkaitan dengan kondisi tersebut, maka untuk mengetahui kesiapan siswa dalam merencanakan menu kesempatan khusus salah satunya yaitu dengan menganalisis hasil belajar siswa.

Permasalahan di atas erat kaitannya dengan ilmu yang penulis tekuni, sebagai calon pendidik dituntut untuk memiliki kemampuan dalam menganalisis hasil belajar. Maka dari itu, penulis bermaksud untuk mengungkapkan hal-hal apa saja yang dapat mempengaruhi siswa dalam kesiapan mengolah makanan untuk pesta pernikahan. Analisis hasil belajar yang dibuat tidak hanya ditujukan pada kemampuan dan

Nurul Wahdah, 2015

ANALISIS HASIL BELAJAR “MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS” SEBAGAI KESIAPAN “MENGOLAH MAKANAN UNTUK PESTA” PERNIKAHAN PADA SISWA DI SMKN 3 CIMAHI

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

kelemahan siswa, tetapi juga menilai efektif tidaknya pelaksanaan pembelajaran dalam membekali materi bagi siswa.

Pemikiran-pemikiran tersebut menjadi titik tolak bagi penulis dalam melakukan penelitian tentang analisis hasil tugas Merencanakan Menu Kesempatan Khusus Sebagai Kesiapan “Mengolah Makanan Untuk Pesta” Pernikahan Pada Siswa Di SMKN 3 Cimahi.

B. Identifikasi Masalah Penelitian

Identifikasi masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang akan diteliti. Berdasarkan uraian latar belakang diatas, penulis mengidentifikasi masalah mengenai analisis hasil belajar merencanakan menu kesempatan khusus pada siswa SMKN 3 Cimahi. Permasalahan ini dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Hasil belajar merencanakan menu kesempatan khusus sebagai salah satu komponen yang dapat dijadikan sebagai tolak ukur kesiapan siswa mengolah makanan untuk pesta pernikahan.
2. Analisis hasil belajar merencanakan menu kesempatan khusus memberikan pemahaman kognitif pada siswa yang ditinjau dari kemampuan pengetahuan, pemahaman dan penerapan.

C. Rumusan Masalah Penelitian

Penelitian perlu adanya kejelasan masalah yang akan diteliti, sebagaimana diungkapkan oleh Sugiono (2008:55) bahwa “Rumusan masalah merupakan suatu pernyataan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Berdasarkan kutipan dan identifikasi masalah, maka penulis merumuskan masalah

Nurul Wahdah, 2015

ANALISIS HASIL BELAJAR “MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS” SEBAGAI KESIAPAN “MENGOLAH MAKANAN UNTUK PESTA” PERNIKAHAN PADA SISWA DI SMKN 3 CIMAHI

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

dalam penelitian ini yaitu : Bagaimana analisis hasil belajar merencanakan menu kesempatan khusus pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yang ditinjau dari hasil belajar merencanakan menu untuk kesempatan khusus yang berkaitan dengan persiapan pembuatan menu, persiapan pengolahan makanan pesta pernikahan, dan persiapan penyajian makanan pesta pernikahan pada siswa kelas XII Jasa Boga di SMKN 3 Cimahi?”

Selanjutnya dari rumusan masalah tersebut dijadikan judul skripsi yaitu “Analisis Hasil Belajar Merencanakan Menu Kesempatan Khusus Sebagai Kesiapan Mengolah Makanan untuk Pesta Pernikahan pada Siswa di SMKN 3 Cimahi”.

D. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian yang berjudul Analisis Tugas Merencanakan Menu Kesempatan Khusus Sebagai Kesiapan Mengolah Makanan untuk Pesta Pernikahan pada Siswa di SMKN 3 Cimahi yaitu :

1. Analisis hasil belajar merencanakan menu kesempatan khusus ditinjau dari Kemampuan Pengetahuan persiapan pembuatan menu kesempatan khusus.
2. Analisis hasil belajar merencanakan menu kesempatan khusus ditinjau dari Kemampuan Pemahaman persiapan pengolahan makanan pesta pernikahan.
3. Analisis hasil belajar merencanakan menu kesempatan khusus ditinjau dari Kemampuan Penerapan persiapan penyajian makanan untuk pesta pernikahan.

E. Manfaat Penelitian

Nurul Wahdah, 2015

ANALISIS HASIL BELAJAR “MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS” SEBAGAI KESIAPAN “MENGOLAH MAKANAN UNTUK PESTA” PERNIKAHAN PADA SISWA DI SMKN 3 CIMAHI

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

Hasil penelitian yang diperoleh diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak, khususnya peneliti dan Program Studi Jasa Boga baik secara langsung maupun tidak langsung, yaitu:

1. Manfaat penelitian “Analisis Hasil Belajar Merencanakan Menu Kesempatan Khusus sebagai Kesiapan Mengolah Makanan untuk Pesta Pernikahan” ditinjau dari teori yaitu untuk pengembangan dan menambah wawasan bagi penulis melalui penelitian tentang analisis tugas merencanakan menu kesempatan khusus. Dan memiliki pengalaman langsung membuat karya ilmiah dengan melakukan penelitian skripsi tentang analisis tugas Merencanakan Menu Kesempatan Khusus Sebagai Kesiapan Mengolah Makanan untuk Pesta.
2. Manfaat penelitian untuk guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia, hasil penelitian ini dapat dijadikan sarana informasi keterlaksanaan proses pembelajaran Merencanakan Menu Kesempatan Khusus Sebagai Kesiapan Mengolah Makanan untuk Pesta yang member dampak positif pada siswa.

F. Struktur Organisasi Skripsi

Sistematika penulisan yang digunakan oleh penulis berdasarkan pedoman penulisan karya ilmiah Universitas Pensisikan 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, yaitu terdiri dari :

Nurul Wahdah, 2015

ANALISIS HASIL BELAJAR “MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS” SEBAGAI KESIAPAN “MENGOLAH MAKANAN UNTUK PESTA” PERNIKAHAN PADA SISWA DI SMKN 3 CIMAHI

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

- a. Gambaran Umum Kompetensi Dasar Merencanakan Menu Kesempatan Khusus yang meliputi deskripsi Kompetensi Dasar Merencanakan Menu Kesempatan Khusus, Tujuan Kompetensi, dan materi Merencanakan Menu Kesempatan Khusus.
- b. Gambaran Umum Hasil Belajar Merencanakan Menu Kesempatan Khusus.
3. BAB III METODELOGI PENELITIAN, berisi tentang lokasi dan subjek penelitian, desain penelitian, metode penelitian, definisi operasional, instrumen penelitian, teknik pengumpulan data dan analisis data.
4. BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN, memuat pengolahan atau analisis temuan.
5. BAB V KESIMPULAN DAN SARAN, memuat mengenai penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian, yang disajikan dalam bentuk kesimpulan 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.

Nurul Wahdah, 2015

ANALISIS HASIL BELAJAR “MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS” SEBAGAI KESIAPAN “MENGOLAH MAKANAN UNTUK PESTA” PERNIKAHAN PADA SISWA DI SMKN 3 CIMAHI

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