

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Universitas Pendidikan Indonesia adalah lembaga pendidikan formal yang berada pada jenjang Perguruan Tinggi (PT). Dalam penyelenggaraannya, UPI memiliki banyak jurusan dan program studi yang tergabung dalam beberapa Fakultas. Salah satu program studi yang terdapat di UPI yaitu Pendidikan Tata Boga yang merupakan salah satu Program Pendidikan dari Jurusan PKK yang bertujuan untuk membina mahasiswa menjadi calon pendidik yang berkualitas dan memiliki kemampuan untuk berwirausaha di Bidang Usaha Boga salah satunya yaitu restoran.

Program Studi Pendidikan Tata Boga memiliki beberapa kelompok mata kuliah yang mengacu pada kurikulum (Universitas Pendidikan Indonesia, 2008:251) pengelompokan tersebut terdiri dari ; Mata Kuliah Umum (MKU), Mata Kuliah Profesi (MKP), Mata Kuliah Keahlian (MKK) Yang Terdiri Dari MKK-Fakultas Dan MKK-Program Studi, MKP Konsentrasi Manajemen Patiseri, MKP Konsentrasi Manajemen Katering, MKP Konsentrasi Manajemen Dietetika, MKP Konsentrasi Manajemen Restoran, Serta Mata Kuliah Kemampuan Tambahan (MKKT).

Makanan Oriental 2 merupakan salah satu Mata Kuliah Keahlian (MKK) Program Studi yang wajib diikuti oleh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga dengan bobot 2 SKS. Tujuan dari mata kuliah Makanan Oriental 2 yaitu mahasiswa yang telah selesai mengikuti perkuliahan ini diharapkan mampu

memahami pengertian konsep dasar makanan oriental yang meliputi pola makan, karakteristik, bahan, bumbu, teknik potongan, teknik memasak serta penyajian makanan oriental. Makanan Oriental 2 yang dipelajari meliputi negara-negara di kawasan Asia yaitu Korea, Cina, Jepang. Salah satu materi yang dibahas dalam Makanan Oriental 2 adalah makanan yang berasal dari negara Jepang yaitu *Sushi*. *Sushi* merupakan makanan khas Jepang yang dalam proses pembuatannya memerlukan pengetahuan serta keterampilan khusus. Makanan Oriental 2, terbatas pada hidangan *Sushi* dapat bermanfaat bagi mahasiswa yang mempelajarinya karena dapat memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengetahui hidangan *Sushi* baik secara teori maupun praktek.

Restoran merupakan salah satu bidang usaha boga yang dapat dijadikan tempat untuk dapat mengaplikasikan serta mengembangkan pengetahuan dan keterampilan yang telah didapatkan oleh mahasiswa yang telah mempelajari mata kuliah Makanan Oriental. Untuk membangun usaha restoran, diperlukan berbagai kesiapan diantaranya pengetahuan, keterampilan serta kreativitas. Dari mata kuliah Makanan Oriental, mahasiswa dapat memperoleh pengetahuan mengenai kelompok makanan Jepang, Jenis-jenis *Sushi*, bahan, alat pengolahan, keterampilan dalam membuat *Sushi* serta kreativitas dalam penyajian *Sushi*. Aspek-aspek tersebut dapat dijadikan sebagai modal dalam membangun usaha restoran.

Dari uraian latar belakang tersebut, dapat diambil kesimpulan bahwa dalam membangun usaha restoran dibutuhkan kesiapan mahasiswa dalam hal pengetahuan dan keterampilan yang didapat setelah mempelajari mata kuliah

makanan oriental 2. Disamping itu dibutuhkan juga kesiapan berupa kesiapan mental, fisik, dan emosional.

Berkaitan dengan masalah tersebut, penulis tertarik untuk meneliti tentang Bagaimana Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 2 Pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental. Penelitian dilakukan terhadap mahasiswa Pendidikan Tata Boga angkatan 2010. Dalam penelitian ini, penulis membatasi pada pengetahuan Makanan Oriental 2 dari salah satu kawasan Asia Timur yaitu Negara Jepang khususnya *Sushi*.

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

1. Identifikasi masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah mengenai manfaat hasil belajar makanan Oriental 2 sebagai kesiapan usaha restoran Oriental. Dalam mata kuliah Makanan Oriental 2 dipelajari berbagai pengetahuan mengenai kelompok makanan Jepang, Jenis-jenis *Sushi*, bahan, alat pengolahan, teknik pembuatan serta teknik penyajian *Sushi*. Permasalahan dalam penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut : Manfaat hasil belajar makanan Oriental 2 sebagai kesiapan usaha restoran Oriental yang dilakukan pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga angkatan 2010 tentang pengetahuan mengenai kelompok makanan Jepang, bahan, bumbu, alat yang digunakan, teknik pembuatan dan penyajian *Sushi*, serta aspek-aspek kesiapan yaitu keterampilan dan kreativitas.

2. Perumusan Masalah

Kesiapan mahasiswa dalam membuka usaha restoran Jepang sangat tergantung pada penguasaan mahasiswa dalam menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh setelah mengikuti perkuliahan Makanan Oriental 2. Dalam membuka usaha restoran Jepang, mahasiswa diharapkan memiliki kesiapan yang mencakup motivasi, kreativitas serta pengetahuan dan keterampilan mengenai kelompok makanan Jepang, Jenis-jenis *Sushi*, bahan, alat pengolahan, teknik pembuatan serta teknik penyajian *Sushi*.

Rumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data. Perumusan masalah dalam penelitian ini yaitu: “Bagaimana Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 2 Pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental?”. Dari rumusan masalah tersebut, penulis merumuskan menjadi judul skripsi, yaitu “Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 2 Pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental “ yang dibatasi pada restoran Jepang khususnya *Sushi*.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan umum yang hendak dicapai yaitu untuk memperoleh gambaran serta informasi mengenai manfaat hasil belajar makanan Oriental 2 sebagai kesiapan usaha restoran Oriental yang kemudian diolah menjadi sumber informasi dan jawaban dari permasalahan yang diteliti.

Tujuan khusus yang hendak dicapai yaitu untuk memperoleh gambaran tentang manfaat hasil belajar makanan Oriental 2 sebagai kesiapan usaha restoran Oriental terbatas pada restoran Jepang berkaitan dengan:

1. Kelompok Makanan Jepang, Jenis-jenis *Sushi* serta bahan.
2. Alat yang digunakan.
3. Keterampilan membuat *Sushi*.
4. Kreativitas.

D. Metodologi Penelitian

Metode yang penulis gunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif. Peneliti berusaha menggambarkan kegiatan penelitian yang dilakukan pada objek tertentu secara jelas dan menggambarkan kondisi apa adanya tanpa adanya manipulasi. Menurut Sudjana dan Ibrahim (2009: 64) mengemukakan bahwa “penelitian deskriptif adalah penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang”.

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel jenuh dimana sampel yang diambil adalah mahasiswa pendidikan Tata Boga angkatan 2010 yang telah mengontak dan lulus dalam mata kuliah makanan oriental 2.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada peneliti, mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI, dan staf pengajar mata kuliah Makanan Oriental 2. Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat berupa saran dan informasi kepada:

- a. Mahasiswa Pendidikan Tata Boga : Untuk mengetahui seberapa dalam manfaat hasil belajar makanan Oriental 2 terhadap kesiapan membuka usaha restoran Oriental. Mencakup pengetahuan, keterampilan serta kreativitas peserta didik tentang Makanan Oriental khususnya makanan Jepang.
- b. Staf Pengajar : Dapat dijadikan sebagai sumber informasi dari ketercapaian tujuan pembelajaran makanan Oriental 2.
- c. Peneliti : Untuk meningkatkan wawasan berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan serta pengalaman dalam melakukan penelitian tentang “Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 2 Sebagai Kesiapan Usaha Restoran Oriental ”.

F. Struktur Organisasi Skripsi

Sistematika penulisan skripsi disesuaikan dengan ranah dan cakupan disiplin bidang ilmu yang ada di Universitas Pendidikan Indonesia. Sistematika penulisan yang digunakan di Universitas Pendidikan Indonesia terdiri dari unsur-unsur berikut :

1. Bab I Pendahuluan berisi latar belakang penelitian, identifikasi dan perumusan masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi.
2. Bab II Kajian Pustaka berisi mengenai teori yang sedang dikaji mengenai manfaat hasil belajar makanan Oriental 2 pada kesiapan usaha restoran Oriental dan masalah penelitian dalam bidang ilmu yang diteliti.
3. Bab III Metode Penelitian dan Pembahasan, menjelaskan lebih rinci mengenai metode penelitian yang secara garis besar telah disajikan pada Bab I.

4. Bab IV Hasil Penelitian dan Pembahasan terdiri dari dua hal utama yaitu, pengolahan atau analisis data untuk menghasilkan temuan dan pembahasan atau analisis temuan.
5. Bab V Kesimpulan dan Saran menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian, yang disajikan dalam bentuk kesimpulan penelitian.
6. Daftar Pustaka, yaitu memuat sumber-sumber tertulis (buku, artikel, jurnal, dokumen resmi, atau sumber-sumber lain dari internet) atau tercetak (CD, video, film, atau kaset) yang pernah dikutip dan digunakan dalam penulisan karya ilmiah.
7. Daftar Lampiran berisi semua dokumen yang digunakan dalam penelitian dan penulisan hasil-hasilnya menjadi satu karya tulis ilmiah.