

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan adalah suatu upaya manusia dalam mengembangkan diri untuk menjadi sosok pribadi yang cerdas, mandiri, dan mulia yang dapat membantu membangun bangsa dan Negara. Pendidikan juga merupakan faktor utama dalam pembentukan karakter, pribadi dan keahlian seseorang, sesuai dengan pengertian pendidikan yang tercantum pada Undang- undang No.20 Tahun 2003 pasal 1 ayat 1 yang dimaksud dengan pendidikan sebagai berikut :

Usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran 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.

Pendidikan dapat ditempuh melalui beberapa jalur yaitu pendidikan formal, pendidikan informal, dan pendidikan non formal. Adapun pendidikan formal meliputi dari pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi. Pendidikan menengah terbagi menjadi dua bagian yaitu Sekolah Menengah Atas (SMA) dan sekolah menengah kejuruan (SMK). Menurut Undang – Undang Negara Republik Indonesia No.20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional pasal 18 dijelaskan bahwa : “Pendidikan Kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja pada bidang tertentu”. Adapun tujuan dari Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) menurut Depdiknas yaitu :

1. Menyiapkan siswa-siswi untuk memasuki lapangan pekerjaan serta mengembangkan sikap professional.

2. Menyiapkan siswa agar mampu memilih karir, mampu berkompetisi, dan mampu mengembangkan diri.
3. Menyiapkan tenaga kerja tingkat menengah yang mandiri dan untuk mengisi kebutuhan dunia usaha dan industry pada saat ini maupun yang akan datang.
4. Menyiapkan tamatan agar menjadi warga Negara yang produktif, adaptif, dan kreatif.

SMK memiliki beberapa program, salah satunya Jurusan Jasa Boga, jurusan Jasa Boga merupakan salah satu program keahlian dari kelompok SMK bidang keahlian pariwisata memiliki tujuan sama dengan SMK pada umumnya yaitu menghasilkan lulusan yang mempunyai keahlian khusus yang dapat terjun ke dunia industry. Salah satu SMK yang didalamnya terdapat Kopetensi Keahlian Jasa Boga adalah SMKN 9 Bandung yang terletak di Jl. Soekarno-Hatta KM.10 Bandung. SMKN 9 Bandung memiliki 8 program Kopetensi Keahlian yaitu Unit Perjalanan Wisata (UPW), Akomodasi Perhotelan (AP), Desain Komunikasi Visual (DKV), Jasa Boga (JB). Jasa Boga merupakan Kopetensi Keahlian yang mendidik peserta didik dalam bidang makanan dan minuman pada produk jasa. Peserta didik lulusan dalam Kompetensi Keahlian Jasa Boga di SMKN 9 Bandung dituntut untuk memiliki kemampuan sesuai dengan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) agar dapat bersaing di dalam dunia kerja.

Kompetensi Keahlian Jasa Boga di dalam SMKN 9 Bandung menghasil tenaga terampil dalam bidang *Food and Beverage Service, Food and Beverage Product, Gizi, dan Wirausaha*. Terdapat kompetensi produktif yang dipelajari di Kompetensi Keahlian Jasa Boga salah satunya adalah Boga Dasar. Di dalam Kompetensi Keahlian Boga Dasar terdapat Materi Pokok salah satunya yaitu Membuat Sambal Pada Masakan Indonesia yang bertujuan mampu Membuat Sambal Pada Masakan Indonesia. Boga Dasar dipelajari pada kelas X semester genap berupa teori dan praktik. Kompetensi produktif merupakan program mata pelajaran yang berfungsi membekali peserta didik

agar memiliki kompetensi standar atau kemampuan produktif yang sesuai dengan permintaan dan tuntutan dunia kerja.

Peserta didik lulusan SMK pada kompetensi keahlian Jasa Boga dapat memiliki pekerjaan salah satunya sebagai *Cook Helper*. *Cook Helper* merupakan jabatan organisasi sebuah dapur. Berikut pengertian *Cook Helper* menurut Sihite (2000:30) adalah

Karyawan yang belum pernah bekerja di dapur dan mereka ditugaskan untuk bekerja berpindah-pindah dari sesi satu ke sesi lain dalam waktu-waktu tertentu agar karyawan pemula ini dapat mengenal dan menghayati pekerjaan masing – masing seksi sebelum mereka ditentukan bertugas disuatu seksi sesuai dengan kemampuannya.

Adapun kompetensi yang harus dimiliki oleh seorang *Cook Helper* sesuai dalam SKKNI yang ditetapkan oleh Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia, nomor : KEP.318/MEN /IX/2007 terbagi menjadi tujuh didalam kompetensi inti yaitu :

1. Menggunakan metode dasar memasak
2. Menyiapkan dan membuat bumbu kare.
3. Menyiapkan dan membuat salad (gado-gado, pecel, urap, rujak, dan sejenisnya).
4. Menyiapkan dan membuat aneka sambal masakan Indonesia.
5. Menyiapkan dan membuat makanan pelengkap(kerupuk, emping, dan bawang goreng)
6. Menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie.
7. Menerima dan menyimpan persediaan.

Berdasarkan penjelasan tersebut peserta didik diharapkan mampu menjadi lulusan yang sesuai dengan tuntutan kompetensi. Pengetahuan tentang tugas dan tanggung jawab *Cook Helper* sangat penting diberikan kepada peserta didik.

Peserta didik telah diberikan Materi Pokok Sambal Pada Masakan Indonesia dimana pembelajaran tersebut akan memberikan wawasan kepada peserta didik untuk mengetahui bagaimana persiapan untuk membuat sambal Indonesia pada tahap persiapan, persiapan pengolahan dalam pembuatan

sambal Indonesia, dan persiapan penyajian dalam pembuatan sambal Indonesia. Wawasan tersebut akan menjadi bekal kesiapan peserta didik dalam dunia pekerjaan menjadi seorang *Cook Helper*.

Berdasarkan latar belakang yang penulis jelaskan diatas, penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga telah memiliki data hasil nilai peserta didik kelas X Jasa Boga bahwa 20% dari 104 peserta didik kurang menguasai dalam menerima teori Materi Pokok Sambal Pada Masakan Indonesia dan 6% dari 104 peserta didik kurang mampu dalam mempraktikkan pembuatan Sambal Pada Masakan Indonesia. Penulis tertarik untuk mencari lebih dalam informasi yang berkaitan dengan gambaran manfaat hasil belajar “Membuat Sambal Pada Masakan Indonesia” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Peserta Didik SMKN 9 Bandung.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah sangat diperlukan adanya dalam melakukan suatu penelitian. Terdapat rumusan masalah dalam penulisan ini yaitu “Bagaimana Manfaat Hasil Belajar Membuat Sambal Pada Masakan Indonesia Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Peserta Didik SMKN 9 Bandung.

Permasalahan yang sangat luas maka penulis membatasi permasalahan penelitian yang dibatasi pada Materi Pokok mata pelajaran Boga Dasar yaitu Membuat Sambal Pada Masakan Indonesia.

Perumusan masalah tersebut penulis menjadikan judul skripsi yaitu “Manfaat Hasil Belajar Membuat Sambal Pada Masakan Indonesia Kesiapan *Cook Helper* Peserta Didik SMKN 9 Bandung”.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian terdiri dari tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan penelitian ini yang hendak dicapai adalah :

Hana Nuri Putri, 2015
MANFAAT HASIL BELAJAR “MEMBUAT SAMBAL PADA MASAKAN INDONESIA” KESIAPAN COOK HELPER PESERTA DIDIK SMKN 9 BANDUNG
 Universitas Pendidikan Indonesia | \.upi.edu perpustakaan.upi.edu

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran yang berkaitan dengan Manfaat Hasil Belajar Membuat Sambal Pada Masakan Indonesia Sebagai Kesiapan *Cook Helper*.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai sebagai gambaran yang spesifik tentang Bagaimana Manfaat Hasil Belajar Membuat Sambal Pada Masakan Indonesia Sebagai Kesiapan *Cook Helper* adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mendapat gambaran Manfaat Hasil Belajar Membuat Sambal Indonesia Sebagai Kesiapan *Cook Helper* pada tahap persiapan yang meliputi fungsi sambal pada suatu hidangan, persiapan alat, persiapan bahan dasar pembuatan sambal Indonesia, persiapan bahan tambahan pembuatan sambal Indonesia, cara pemilihan bahan, cara penyimpanan sambal Indonesia.
- b. Untuk mendapat gambaran Manfaat Hasil Belajar Membuat Sambal Indonesia Sebagai Kesiapan *Cook Helper* pada tahap persiapan pengolahan yang meliputi tahapan dan teknik potongan bahan dalam persiapan pengolahan sambal, tahapan dan teknik penggunaan alat dalam persiapan pengolahan sambal, tahapan dan teknik persiapan pengolahan sambal, tahapan proses persiapan pengolahan sambal.
- c. Untuk memperoleh gambaran Manfaat Hasil Belajar Membuat Sambal Indonesia Sebagai Kesiapan *Cook Helper* pada tahap persiapan penyajian mengenai sambal pada masakan Indonesia berkaitan dengan fungsi alat persiapan penyajian sambal pada suatu hidangan Indonesia, keterampilan dalam persiapan penyajian sambal pada suatu hidangan Indonesia, penataan garnish pada sambal.

D. Manfaat Penelitian

Hana Nuri Putri, 2015

MANFAAT HASIL BELAJAR “MEMBUAT SAMBAL PADA MASAKAN INDONESIA” KESIAPAN COOK HELPER PESERTA DIDIK SMKN 9 BANDUNG

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

Hasil penelitian ini dapat diharapkan manfaat berupa saran dan informasi kepada :

1. Guru Mata Pelajaran

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam mengembangkan materi pembelajaran Boga Dasar khususnya pada kesiapan peserta didik menjadi *Cook Helper* setelah lulus dari SMK.

2. Peserta Didik

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pemahaman kepada para peserta didik sebagai bekal kesiapan kerja sebagai *Cook Helper*.

3. Penulis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan, pengetahuan, dan pengalaman bagi penulis berkaitan dengan pembelajaran disekolah.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Struktur organisasi penulisan karya ilmiah ini tercantum pada Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia tahun 2014.

1. BAB I PENDAHULUAN

Bab 1 merupakan pendahuluan dari penelitian penulis, terdapat sub bab yang meliputi latar belakang masalah penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi penelitian.

2. BAB II KAJIAN PUSTAKA

Bab II merupakan kajian pustaka memeberikan konteks yang jelas terhadap teori dalam masalah yang diangkat dalam penelitian. Bab ini

berisikan teori-teori tentang Sambal Pada Masakan Indonesia, konsep dasar kesiapan, dan konsep *Cook Helper* di *Kitchen*

3. BAB III METODE PENELITIAN

Bab III ini adalah Metode Penelitian yang berisikan langkah-langkah dalam melakukan penelitian, terdapat beberapa sub bab meliputi desain penelitian, participant dan tempat penelitian, pengumpulan data, dan analisis data.

4. BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN

Bab IV ini merupakan temuan dan pembahasan yang berisi seluruh hasil dari penelitian yang dilakukan penulis. Bab ini menguraikan hasil yang diperoleh dari lapangan serta pembahasan temuan untuk menjawab rumusan masalah dan tujuan masalah.

5. BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

Bab ini berisi simpulan, implikasi, dan rekomendasi yang menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian sekaligus mengajukan hal – hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian.