

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Sumber daya manusia berkualitas merupakan aset utama suatu bangsa yang dapat mewujudkan kehidupan masyarakat yang sejahtera. Kualitas sumber daya manusia dapat diperoleh dan ditentukan dari pengetahuan, sikap, dan keterampilan melalui program pendidikan. Program Pendidikan Nasional yang diselenggarakan masyarakat merupakan salah satu gerbang menuju kesuksesan dalam usaha peningkatan sumber daya manusia yang berkualitas. Hal ini sejalan dengan apa yang dikemukakan Purwanto (2013 : 1), “Pendidikan merupakan sebuah program. Program melibatkan sejumlah komponen yang bekerja sama dalam sebuah proses untuk mencapai tujuan yang diprogramkan”.

Fungsi Pendidikan Nasional terdiri dari tiga jalur diantaranya yaitu, jalur pendidikan formal, informal dan non formal. Jalur pendidikan formal merupakan suatu proses pendidikan yang telah disusun dan terancang secara sistematis yang diselenggarakan oleh sekolah. Jalur pendidikan informal merupakan proses pendidikan yang terjadi di dalam kehidupan keluarga dan jalur pendidikan non formal yaitu proses pendidikan yang di dapat dari berbagai nara sumber maupun media diluar proses yang diselenggarakan oleh sekolah.

Sejalan dengan tujuan Kompetensi Inti (KI) dari mata pelajaran Kue-kue Indonesia dalam silabus *pastry* yaitu siswa diharapkan “dapat mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung”.

Mata pelajaran kue-kue Indonesia dipelajari oleh siswa program keahlian *pastry* kelas XI angkatan 2012-2013 selama 16 x 4 jam mencakup materi dan praktik di dapur *pastry*. Adapun materi dari mata pelajaran kue-kue Indonesia dari sekian

kompetensi yang terdiri dari membuat kue-kue Indonesia dari beras ini menjelaskan pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil dan cara penyimpanan kue Indonesia dari beras yang diaplikasikan pada penerapan praktik mengolah kue Indonesia.

Secara garis besar makanan pokok Indonesia berasal dari beras. Beras dapat diolah menjadi beras utuh dan menjadi tepung yang kemudian dapat diolah menjadi menu utama berupa nasi dan makanan selingan atau biasa disebut dengan kue. Kue Indonesia menurut Astrini (2013: 4) memaparkan :

Kue Indonesia mulai berkembang pada saat datangnya wisatawan untuk menikmati keindahan Indonesia. Wisatawan yang datang berkunjung dan singgah di Indonesia selain membawa budaya mereka masing-masing, mereka juga membawa kebudayaan makanannya, sehingga membawa pengaruh yang besar pada makanan dan kue-kue di Indonesia.

Dalam penelitian mengolah kue Indonesia secara keseluruhan mencakup pengetahuan, sikap dan keterampilan tersebut akan menunjang peserta didik dalam praktik mengolah kue Indonesia, sesuai dengan tujuan SMKN 9 Bandung dalam kurikulum yang dikembangkan yaitu :

1. Mempersiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di DU/DI sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian pilihannya.
2. Membekali peserta didik agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompentensi, adaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan teknologi dan seni agar mampu mengembangkan diri dikemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan melalui wawancara dengan Ibu Niknik selaku Ketua Program Studi *Pastry* SMKN 9 Bandung, pada tanggal 18 Juli 2014, didapatkan bahwa mata pelajaran yang merupakan salah satu kompetensi yang dimiliki siswa dan memiliki kesulitan pada saat pelaksanaan praktikum adalah mata pelajaran Kue-kue Indonesia.

Hasil wawancara terkait kesulitan siswa dalam praktikum mengolah kue Indonesia disertai dengan dokumen laporan pencapaian kompetensi siswa program keahlian *Pastry* di mata pelajaran kue-kue Indonesia tahun ajaran 2013/2014 didapatkan 26% siswa memiliki kesulitan menciptakan kriteria hasil yang kurang maksimal dan memiliki nilai di bawah KKM (Kriteria Ketuntasan Minimum) sementara angka KKM yang ditetapkan pada mata pelajaran Kue-kue Indonesia adalah 75.

Berdasarkan hasil paparan di atas, penulis sebagai mahasiswa Pendidikan Tata Boga dan sebagai calon guru tertarik untuk melakukan penelitian sesuai dengan bidang keahlian, penulis ingin mengetahui sejauh mana penerapan pengetahuan “Mengolah kue Indonesia” pada praktik “Membuat Kue-kue Indonesia dari beras” siswa SMKN 9 Bandung.

Penelitian ini dilakukan pada peserta didik SMKN 9 Bandung Program Keahlian *Pastry* angkatan 2012-2013.

B. Identifikasi Masalah Penelitian

Identifikasi masalah pada penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi adanya permasalahan-permasalahan yang akan diteliti pada penerapan Pengetahuan “Mengolah Kue Indonesia” pada Praktik “Membuat Kue-kue Indonesia dari Beras” Siswa SMKN 9 Bandung. Berdasarkan latar belakang penelitian di atas, maka identifikasi masalah penelitian ini dapat dilihat sebagai berikut :

1. Penerapan pengetahuan mengolah Kue Indonesia pada praktik membuat kue-kue Indonesia dari beras khususnya pada pembuatan arem-arem, bacang dan lontong oncom, 9 siswa masih belum memperhatikan ketelitian pada proses persiapan, pengolahan yang sangat berpengaruh pada kriteria hasil produk.
2. Hasil belajar pada mata pelajaran Kue Indonesia siswa kelas XI Program Keahlian *Pastry* SMK Negeri 9 Bandung masih belum maksimal, hal ini dibuktikan bahwa 26% atau 9 siswa dari total keseluruhan 34 siswa yang nilainya

belum memenuhi Kriteria Ketuntasan Minimum (KKM) yang ditetapkan sebesar 75.

C. Rumusan Masalah

Rumusan masalah sangat diperlukan dalam melakukan suatu penelitian sebagai salah satu acuan peneliti dalam menyelesaikan penelitiannya. Rumusan masalah berdasarkan latar belakang penelitian dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

Bagaimana penerapan pengetahuan “Mengolah Kue Indonesia” pada Praktik “Membuat Kue-kue Indonesia dari Beras” siswa SMKN 9 Bandung program keahlian *Pastry* kelas XI angkatan 2012-2013?

D. Tujuan Penelitian

Setiap penelitian yang diteliti memiliki tujuan yang hendak dicapai oleh setiap peneliti. Tujuan penelitian terdiri dari tujuan umum dan tujuan khusus. Adapun tujuan dalam penelitian ini diuraikan sebagai berikut :

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai di dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai penerapan pengetahuan “mengolah kue Indonesia” pada praktik “membuat kue-kue Indonesia dari beras” siswa SMKN 9 Bandung.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini, yaitu:

- a. Memperoleh gambaran langsung penerapan pengetahuan “mengolah kue Indonesia” pada praktik “membuat kue-kue Indonesia dari beras” berkaitan dengan persiapan pembuatan meliputi : bahan dan alat yang digunakan.
- b. Memperoleh gambaran langsung penerapan pengetahuan “mengolah kue Indonesia” pada praktik “membuat kue-kue Indonesia dari beras” berkaitan dengan proses pembuatan meliputi : teknik pembuatan dan teknik membungkus.

- c. Memperoleh gambaran penerapan pengetahuan “mengolah kue Indonesia” pada praktik “membuat kue-kue Indonesia dari beras”, berkaitan dengan penyajian produk, meliputi : teknik penanganan produk setelah matang, bahan untuk garnish, dan kriteria hasil terkait warna, tekstur, aroma, rasa dan bentuk.

E. Metode Penelitian

Metode yang digunakan adalah metode penelitian deskriptif. Penggunaan metode deksriptif diperlukan untuk menggambarkan data yang ada pada sekarang seperti yang dikemukakan oleh Sukmadinata (2010:72) yaitu “Penelitian deksriptif ditunjukkan untuk mendeksriptifkan atau menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, baik fenomena yang bersifat alamiah ataupun rekayasa manusia”. Teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah dengan cara observasi. Alat pengumpulan data yang digunakan ialah instrument berupa lembar KUK. Adapun sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan Teknik Sampling Jenuh yaitu teknik penarikan sampel secara keseluruhan dari populasi. Populasi dalam penelitian ini adalah siswa kelas XI program keahlian *Pastry* 3 di SMKN 9 Bandung sebanyak 34 siswa .

F. Manfaat Penelitian

Penulis memiliki harapan penelitian ini dapat bermanfaat kepada :

1. Peserta didik program keahlian *Pastry* kelas XI angkatan 2012- 2013

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dalam upaya meningkatkan penguasaan dan pemahaman kompetensi mengolah kue Indonesia dalam praktik membuat kue-kue Indonesia dari beras.

2. Bagi Guru

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sarana informasi terkait terlaksananya proses pembelajaran Penerapan pengetahuan “mengolah kue Indonesia pada Praktik “membuat kue-kue Indonesia dari beras” yang memberikan dampak positif pada peserta didik.

3. Bagi Penulis

Sebagai salah satu pengalaman, pengetahuan, sikap keterampilan, dan wawasan dalam menulis karya ilmiah.

G. Struktur Organisasi Skripsi

Sistematika penulisan yang digunakan oleh penulis berdasarkan pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia (2013:11), yaitu sebagai berikut:

1. Bab I. Pendahuluan

Pada Bab I berisi tentang latar belakang penelitian, identifikasi masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, manfaat penelitian dan struktur organisasi skripsi.

2. Bab II. Kajian Pustaka Berisi Tentang Teori Kue Indonesia

Pada Bab II berupa Kajian Pustaka berisi tentang konsep / teori, dalam bidang yang dikaji, oleh peneliti berkenaan dengan masalah yang diteliti yaitu penerapan pengetahuan “mengolah kue Indonesia” pada praktik “membuat kue-kue Indonesia dari beras” Siswa SMKN 9 Bandung kelas XI program keahlian *Pastry* angkatan 2012-2013.

3. Bab III. Metode Penelitian

Komponen yang terdapat pada Bab III yaitu lokasi dan populasi / sampel, desain penelitian, metode penelitian, definisi penelitian instrumen penelitian, proses pengembangan instrumen, teknik pengumpulan data dan analisis data.

4. Bab IV. Hasil Penelitian dan Pembahasan

Pada Bab IV berisi tentang pengolahan atau analisis data untuk menghasilkan temuan berkaitan dengan masalah penelitian, tujuan penelitian, dan pembahasan atau analisis temuan.

5. Bab V. Simpulan dan Saran

Pada Bab V berisi tentang penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian.