

BAB I

PENDAHULUAN

BAB I Pendahuluan menguraikan tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, serta struktur organisasi skripsi sebagai berikut:

A. Latar Belakang Penelitian

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan salah satu lembaga pendidikan formal yang berstruktur dan berjenjang pendidikan tinggi. UPI memiliki beberapa fakultas salah satunya yaitu Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK). FPTK memiliki 6 (enam) departemen, salah satunya adalah Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK).

Departemen PKK memiliki 3 (tiga) program studi, salah satunya pendidikan tata boga. Menurut kurikulum 2013 pada Program Studi Pendidikan Tata Boga terdiri dari Mata Kuliah Umum (MKU), Mata Kuliah Profesi (MKP), Mata Kuliah Dasar Profesi (MKDP), Mata Kuliah Keahlian Profesi (MKKP), Mata Kuliah Latihan Profesi (MKLP), Mata Kuliah Keahlian (MKK), Mata Kuliah Profesi Peminatan (MKPP) dan Mata Kuliah Kemampuan Tambahan (MKKT). Salah satu MKK yang diberikan kepada mahasiswa Pendidikan Tata Boga yaitu Teknologi Makanan.

Menurut Nikmawati, E.E (2013, hlm. 1), “ Teknologi Makanan adalah ilmu yang mempelajari tentang pengolahan makanan yang berdasarkan pada sifat kimia dan komponen yang terkandung dalam makanan. Teknologi Makanan merupakan mata kuliah dasar program keahlian yang berbobot 2 SKS. Pada pelaksanaan perkuliahan pembelajaran teori 60 % dan praktikum 40% ”. Pada penelitian ini peneliti tertarik pada proses pembelajaran praktikum. Karena produk makanan yang dihasilkan pada pembelajaran praktikum yaitu hasil dari menerapkan ilmu teknologi makanan yang dipelajari pada saat proses pembelajaran teori. Dengan tujuan pembelajaran praktik mahasiswa terampil membuat produk makanan fermentasi dan makanan yang diawetkan.

Pada program studi Pendidikan Tata Boga, produk makanan yang dimaksudkan pada tujuan pembelajaran praktikum mata kuliah Teknologi Makanan tersebut yaitu terampil membuat produk pengawetan makanan, seperti

Nugget, Abon, Dendeng, Telur Asin, Peda, Sirup, Selai, *Chutney*, *Conserve*, Sambal dan makanan yang difermentasikan seperti Tempe, Tape dan *Yoghurt*. Selain itu juga mahasiswa diharapkan dapat mengemas dan memberikan *label* pada makanan. Tujuan pembelajaran praktik mata kuliah Teknologi Makanan akan tercapai melalui penyelenggaraan praktikum dilaboratorium dengan diadakan juga proses penilaian.

Berdasarkan lampiran Permendikbud No 49 tahun 2014 bagian 5 pasal 18 ayat 1 tentang standar penilaian pembelajaran, mengemukakan bahwa “Standar penilaian pembelajaran merupakan kriteria minimal tentang penilaian proses dan hasil belajar mahasiswa dalam rangka pemenuhan capaian pembelajaran lulusan.”

Penilaian proses dan hasil belajar mahasiswa sebagaimana dimaksud tercantum pada Permendikbud No. 49 tahun 2014 bagian 5 pasal 18 ayat 2 “ mencakup prinsip penilaian, teknik dan prosedur penilaian, pelaksanaan penilaian, pelaporan penilaian, dan kelulusan mahasiswa.” Penilaian proses dan hasil belajar mahasiswa pada pelaksanaan praktikum mata kuliah Teknologi Makanan secara keseluruhan untuk mengetahui pencapaian kompetensi pada ranah keterampilan (psikomotorik). Penyelenggaraan praktikum ini dibagi menjadi tiga kompetensi yaitu 1) membuat perencanaan sebagai prasyarat mengikuti kegiatan praktik, 2) melakukan kegiatan praktik dan 3) menyajikan produk akhir hasil praktik dengan pengemasan dan memberikan *label*. Hasil belajar mahasiswa dari tiga kompetensi tersebut dituliskan pada indikator pencapaian pembelajaran. Untuk mengetahui apakah hasil belajar mahasiswa sudah mencapai indikator pencapaian pembelajaran maka dibutuhkan pelaksanaan penilaian.

Menurut Sunarti & Rahmawati, S, 2014, hlm. 59 “Pada penilaian psikomotorik terdapat 4 jenis alat penilaian yaitu tes unjuk kerja, proyek, portofolio, dan produk.” Sedangkan alat penilaian yang sudah diterapkan pada proses penilaian pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan yaitu alat penilaian tes unjuk kerja yang terfokus pada evaluasi hasil produk dilihat dari proses pembuatan perencanaan praktik dan pelaksanaan kegiatan praktikum. Menurut Sunarti & Rahmawati, S, (2014, hlm.59) “tes unjuk kerja adalah penilaian unjuk kerja, merupakan penilaian yang dilakukan dengan mengamati kegiatan peserta didik dalam melakukan sesuatu”. Jika memperhatikan kompetensi pada penyelenggaraan praktik yang meliputi tiga kompetensi, tetapi membuat

perencanaan tidak termasuk menggunakan penilaian unjuk kerja. Maka yang dibutuhkan instrument atau alat penilaian untuk menilai pencapaian pembelajaran praktik mata kuliah Teknologi Makanan hanya 1) melakukan kegiatan praktik dan 2) menyajikan produk akhir hasil praktik. Dengan kata lain perlu adanya pengembangan alat penilaian unjuk kerja untuk setiap kompetensi yang terdapat pada tujuan pembelajaran praktik. Selain itu, proses penilaian produk itu sendiri belum memiliki acuan nilai yang standar. Disebabkan keberagaman produk dan karakteristik produk yang memiliki kekhasan sendiri. Maka perlu adanya pengembangan alat penilaian yang terfokus untuk masing-masing produknya.

Alat penilaian ini dibuat untuk melengkapi alat penilai hasil belajar mahasiswa pada mata kuliah Teknologi Makanan secara utuh. Selain itu juga alat penilaian pembelajaran yang digunakan harus memiliki sistem penilaian terstruktur, sehingga akan mempermudah dalam memberikan penilaian dan penilaian pun bersifat objektif kepada mahasiswa. Serta perlu adanya penilaian khusus untuk setiap produk dikarenakan produk memiliki karakter yang berbeda maka penilaiannya pun harus dibedakan pada setiap produk. Maka dari itu peneliti harus memilih salah satu produk untuk dijadikan contoh perbaikan alat penilaiannya.

Dari hasil wawancara dengan mahasiswa yang sudah mengontrak mata kuliah Teknologi Makanan perihal kesulitan membuat produk dalam pelaksanaan praktikum. Hasilnya hampir 50 % mahasiswa menjawab Telur Asin yang dikatakan sulit membuatnya, karena ada beberapa langkah yang menurut mahasiswa sulit seperti membersihkan telur, mengamplas telur, pemberian garam, penyimpanan saat proses fermentasi dan menentukan kemasan yang sesuai. Maka tingkat keberhasilan saat praktik sangatlah kecil terlihat dari hasil produk yang belum mencapai standar. Hal ini juga didukung oleh pernyataan dosen pengampu mata kuliah, kurangnya ketelitian membaca langkah-langkah saat praktikum juga mempengaruhi hasil produk. Oleh karena itu, peneliti memilih pembuatan produk makanan hasil dari pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan sebagai contoh yang akan dilakukan pengembangan alat penilaiannya yaitu Telur Asin.

Telur asin masuk kedalam kategori makanan yang diawetkan dengan penambahan garam. Menurut Nikmawati, E.E (2015, hlm 2) “Larutan garam yang

masuk ke dalam jaringan diyakini mampu menghambat pertumbuhan aktivitas bakteri penyebab pembusukan, sehingga makanan tersebut menjadi lebih awet. Garam menjaga makanan dengan cara mengeringkan makanan dan membunuh mikroba.”

Dari pemaparan tersebut alat penilaian unjuk kerja yang akan dibuat sebagai contoh adalah produk telur asin dalam bentuk rubrik. Karena untuk menghasilkan alat penilaian pembuatan telur asin yang standar. Rubrik yang digunakan berupa *checklist* (daftar cek) yang akan memudahkan saat proses penilaian dan menjadi acuan penilaian dalam menentukan skor untuk setiap indikator pencapaian kompetensi dasar pelaksanaan praktik Teknologi Makanan. Supaya untuk mengetahui dan menentukan kelayakan alat penilaian yang dibuat, peneliti menggunakan validitas *Expert Judgement* atau pertimbangan ahli dilakukan melalui teknik Delphi.

Atas dasar latar belakang tersebut peneliti berminat melakukan penelitian untuk membuat alat penilaian pelaksanaan praktik yang tepat untuk mata kuliah Teknologi Makanan. Dengan dasar tersebut maka peneliti bertujuan untuk melakukan penelitian yang berjudul Alat Penilaian Pada Pelaksanaan Praktikum Teknologi Makanan.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan pada latar belakang penelitian pada mata kuliah Teknologi Makanan pada proses pembelajaran praktik yang bertujuan mahasiswa diharapkan mampu membuat produk pengawetan makanan, seperti seperti *Nugget*, Abon, Dendeng, Telur Asin, Peda, Sirup, Selai, *Chutney*, *Conserve*, Sambal dan makanan yang difermentasikan seperti Tempe, Tape dan *Yoghurt*. Selain itu juga mahasiswa diharapkan dapat mengemas dan memberikan *label* pada makanan. Pada pelaksanaan pembelajaran praktik pada mahasiswa yang sudah mengontrak mata kuliah Teknologi Makanan perihal kesulitan membuat produk hasilnya hampir 50 % mahasiswa menjawab Telur Asin yang dikatakan sulit membuatnya. Oleh karena itu, peneliti memilih pembuatan produk makanan hasil dari pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan sebagai contoh yang akan dilakukan pengembangan alat peniliannya. Perlu adanya alat penilaian yang dapat

mengevaluasi proses pembelajaran praktik untuk mengetahui pencapaian kompetensi pada ranah keterampilan (psikomotorik) yang disesuaikan dengan tujuan pembelajaran praktik dan setiap produknya. Maka rumusan masalah dalam penelitian ini untuk mengetahui bagaimana cara membuat rubrik penilaian unjuk kerja pada pelaksanaan praktik dengan memperhatikan tujuan pembelajaran praktik meliputi Kegiatan praktik dan Penyajian produk akhir hasil praktik dengan pengemasan dan memberikan *label* yang diketahui dan ditentukan kelayakan alat penilaiannya oleh tim validasi melalui teknik Delphi sebagai berikut :

1. Berapa hasil validasi ahli bahasa pada rubrik penilaian pelaksanaan pratikum Teknologi Makanan ?
2. Berapa hasil validasi ahli materi teknologi makanan pada rubrik penilaian pelaksanaan pratikum Teknologi Makanan ?
3. Berapa hasil validasi ahli evaluasi pembelajaran pada rubrik penilaian pelaksanaan pratikum Teknologi Makanan ?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk memperoleh rubrik penilaian unjuk kerja pada pelaksanaan praktik membuat Telor Asin yang telah diketahui dan ditentukan kelayakannya menggunakan validitas *Expert Judgement* atau pertimbangan ahli dilakukan melalui teknik Delphi. Maka tujuan khusus pada penelitian ini sebagai berikut :

- a. Hasil validasi ahli bahasa pada rubrik penilaian pelaksanaan pratikum yang meliputi : kegiatan praktik yang mencakup empat tahap yaitu : persiapan, pembuatan, pengolahan dan penyajian produk serta evaluasi produk akhir hasil praktik yang mencakup dua aspek yaitu : kemasan dan produk.
- b. Hasil validasi ahli materi teknologi makanan pada rubrik penilaian pelaksanaan pratikum yang meliputi : kegiatan praktik yang mencakup empat tahap yaitu : persiapan, pembuatan, pengolahan dan penyajian produk serta evaluasi produk akhir hasil praktik yang mencakup dua aspek yaitu : kemasan dan produk.
- c. Hasil validasi ahli evaluasi pembelajaran pada rubrik penilaian pelaksanaan pratikum yang meliputi : kegiatan praktik yang mencakup empat tahap yaitu :

persiapan, pembuatan, pengolahan dan penyajian produk serta evaluasi produk akhir hasil praktik yang mencakup dua aspek yaitu : kemasan dan produk.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada peneliti dan pembaca hasil penelitian ini. Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat berupa saran dan informasi.

1. Manfaat Teoritis

Hasil penulisan skripsi ini diharapkan dapat memberikan dan masukan untuk pengembangan alat penilaian pembelajaran praktik pembuatan produk pada mata kuliah teknologi makanan.

2. Manfaat Praktik

- a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat diaplikasikan dalam proses penilaian praktik pembuatan produk pada mata kuliah teknologi makanan.
- b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah dan meningkatkan pengetahuan tentang pengembangan alat penilaian pada pelaksanaan praktik mata kuliah Teknologi Makanan.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Upaya untuk memudahkan penelaahan bagian demi bagian dalam penelitian ini, maka penulis menyajikan urutan penulisan dari setiap BAB sebagai berikut :

BAB I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian , serta struktur organisasi skripsi.

BAB II Kajian Pustaka, dikemukakan tentang landasan teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian.

BAB III Metode Penelitian, dikemukakan tentang lokasi penelitian, desain penelitian / metode penelitian, partisipan penelitian, prosedur penelitian, instrumen penelitian, teknik pengumpulan data, dan analisis data.

BAB IV Temuan dan Pembahasan, dikemukakan pengolahan atau analisis dan untuk menghasilkan temuan dan pembuatan hasil-hasil yang diperoleh dalam penelitian.

BAB V Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi, menyajikan penafsiran dan pemaknaan terhadap hasil analisis temuan penelitian yang disajikan dalam bentuk kesimpulan penelitian.