

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

Pada bab I pendahuluan berisi latar belakang masalah yang akan diteliti mengenai membuat makanan penutup, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan struktur organisasi.

### **A. Latar Belakang Penelitian**

Pendidikan merupakan suatu unsur yang menjadi peranan penting untuk membentuk dan mengembangkan bangsa yang berkualitas agar dapat menjamin kelangsungan hidup suatu negara. Penyelenggaraan pendidikan menjadi tolak ukur yang diharapkan mampu meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) sebagai tenaga pembangunan. Seyogyanya SDM dapat diolah serta dikembangkan sesuai dengan minat dan bakat melalui pendidikan dalam pembelajaran yang tersusun, terencana dan terarah. Gambaran pendidikan diatas sesuai dengan tujuan pendidikan yang tertuang dalam Undang-undang Nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional bab 1 pasal 3 yaitu:

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

Pemerintah menetapkan bahwa sistem pendidikan di Indonesia terbagi menjadi tiga sub sistem pendidikan, sesuai dengan yang tertera pada pasal 1 Undang-undang pendidikan yaitu:

1. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan yang terstruktur dan berjenjang
2. Pendidikan nonformal adalah jalur pendidikan di luar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara terstruktur dan berjenjang.
3. Pendidikan informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan.

Pendidikan formal terdiri atas Pendidikan Dasar, Pendidikan Menengah, dan Pendidikan Tinggi. Pendidikan Menengah terbagi menjadi pendidikan umum dan pendidikan kejuruan. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Bidang Pariwisata merupakan salah satu wadah bagi siswa dalam memperoleh kesempatan untuk

mengembangkan seluruh aspek kepribadiannya melalui pengajaran yang terencana, tepat dan terarah agar menjadi SDM yang memiliki kemampuan, keterampilan dan keahlian dalam bidangnya. Hal tersebut erat kaitannya dengan tujuan khusus Sekolah Menengah Kejuruan yang tertuang dalam Undang-undang Pendidikan nomor 20 tahun 2003 yaitu:

- (a) menyiapkan siswa agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada sebagai tenaga kerja tingkat menengah sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya;
- (b) menyiapkan siswa agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompetensi, beradaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya;
- (c) membekali siswa dengan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi; dan
- (d) membekali siswa dengan kompetensi-kompetensi yang sesuai dengan program keahlian yang dipilih

Sekolah Menengah Kejuruan dijadikan sebagai sarana dan prasarana dalam menciptakan sumber daya manusia yang memiliki kompetensi dan keterampilan sebagai tenaga kerja maupun sebagai wirausaha mandiri. Sekolah Menengah Kejuruan Negeri (SMKN) 3 Garut merupakan Sekolah Menengah Kejuruan Negeri di Kabupaten Garut yang termasuk SMK kelompok Pariwisata. SMK kelompok Pariwisata diupayakan pemerintah untuk mempersiapkan tenaga kerja yang berkualitas dalam bidang kepariwisataan.

SMKN 3 Garut empat program keahlian yakni Jasa Boga (JB), Akomodasi Perhotelan (AP), Busana Butik (BB) dan Teknik Komputer & Jaringan (TKJ). Siswa dibekali dengan berbagai mata pelajaran yang terbagi menjadi tiga kelompok mata pelajaran yaitu, kelompok mata pelajaran adaptif, kelompok mata pelajaran normatif, dan kelompok mata pelajaran produktif, seperti yang tertulis dalam Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 22 Tahun 2006, yakni:

1. Normatif, berfungsi membentuk siswa menjadi pribadi utuh yang memiliki norma kehidupan sebagai makhluk individu maupun makhluk sosial.
2. Adaptif, berfungsi membentuk siswa sebagai individu agar memiliki dasar pengetahuan yang luas dan kuat untuk beradaptasi dengan perubahan dengan yang terjadi dilingkungan sosial, kerja serta mampu mengembangkan diri sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni.

3. Produktif, berfungsi membekali siswa agar memiliki kompetensi kerja sesuai Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI).

Keahlian Jasa Boga mempunyai kompetensi dasar “Membuat Makanan Penutup (*Dessert*)”. Kompetensi dasar tersebut terdapat dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental yang wajib ditempuh oleh peserta didik pada kelas XII. Kegiatan pembelajaran pada mata pelajaran tersebut diberikan secara teori dan praktik. Setelah mempelajari mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental diharapkan peserta didik mampu melaksanakan praktek kerja industri.

Prakerin merupakan program bersama antara SMK dan Industri yang dilaksanakan di dunia industri. Kurikulum SMK (Dikmenjur, 2008) diungkapkan bahwa :

Prakerin adalah program penyelenggaraan diklat yang dikelola bersama-sama antara SMK dengan industri/asosiasi profesi sebagai institusi pasangan (IP), mulai dari tahap perencanaan, pelaksanaan hingga evaluasi dan sertifikasi yang merupakan satu kesatuan program dengan menggunakan berbagai bentuk alternatif pelaksanaan, seperti *day realease*, *block realease*, dan sebagainya.

Berdasarkan uraian tersebut dapat disimpulkan bahwa prakerin diwajibkan dan bermanfaat bagi siswa SMK, yaitu untuk meningkatkan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Siswa kelas XII diwajibkan untuk mengikuti prakerin guna melihat dunia kerja yang sebenarnya. Hasil belajar kompetensi dasar mengolah makanan penutup (*dessert*) merupakan salah satu pengetahuan yang dapat menunjang saat kegiatan prakerin berlangsung.

Hasil wawancara yang telah dilakukan dengan salah satu guru pengolahan makanan kontinental SMKN 3 Garut yaitu saat melakukan pengolahan makanan penutup di sekolah sebagian siswa kurang menerapkan pengetahuan yang telah dipelajari yang seharusnya diaplikasikan saat membuat makanan penutup seperti dalam persiapan bahan makanan, pengolahan baik dari tehnik maupun alat yang digunakan dan penyajian baik peralatan yang dipakai maupun *garnish* yang cocok untuk makanan penutup (*dessert*). Sehingga dengan kondisi yang ada penulis ingin melihat manfaat membuat makanan penutup (*dessert*) pada praktek kerja industri.

Penulis sebagai mahasiswa Departemen PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga Konsentrasi Katering yang telah menempuh mata kuliah Makanan Kontinental tertarik untuk melakukan penelitian tentang bagaimana manfaat hasil belajar kompetensi dasar “Membuat Makanan Penutup (*Dessert*)” Pada Praktek Kerja Industri siswa SMKN 3 Garut.

## **B. Rumusan Masalah Penelitian**

Berdasarkan kajian latar belakang penelitian, penulis mengidentifikasi masalah yaitu siswa kurang memahami pengetahuan bahan makanan, tehnik pengolahan, pengetahuan peralatan dan *garnish* yang digunakan untuk membuat makanan penutup (*dessert*) saat prakerin. Beberapa permasalahan diatas tentunya akan mempengaruhi pelaksanaan praktek kerja industri. Penelitian terbatas pada siswa kelas XII Program Studi Keahlian Tata Boga SMKN 3 Garut Angkatan 2013. Penulis menentukan rumusan masalah yaitu: Bagaimana manfaat hasil belajar kompetensi dasar “Membuat Makanan Penutup (*Dessert*)” pada praktek kerja industri?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum yang perlu dicapai oleh penulis dalam penelitian ini adalah memperoleh gambaran mengenai manfaat hasil belajar kompetensi dasar “membuat makanan penutup (*dessert*)” pada praktek kerja industri siswa SMKN 3 Garut kelas XII Program Keahlian Jasa Boga.

### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran tentang manfaat hasil belajar pengetahuan untuk membuat makanan penutup (*dessert*) pada praktek kerja industri, yaitu:

- a. Tahap persiapan meliputi alat yang digunakan, pengelompokan *dessert*, dan bahan dasar pembuatan *dessert*.
- b. Tahap pengolahan meliputi teknik membuat makanan penutup (*dessert*), membuat macam-macam *dessert* dan *sauce dessert*.
- c. Tahap penyajian meliputi porsi *dessert*, alat penyajian *dessert*, cara penyajian *dessert* dan *garnish* untuk *dessert*.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung, berikut beberapa manfaat yang dapat penulis kemukakan dalam penelitian ini diantaranya:

##### 1. Segi Teori

Hasil penelitian ini diharapkan memperluas khasanah ilmu pengetahuan dalam kajian ilmu Tata Boga dengan ilmu pengolahan makanan kontinental khususnya Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 3 Garut kelompok pariwisata pada pelaksanaan praktek kerja industri siswa kelas XII mengenai membuat makanan penutup (*dessert*).

##### 2. Segi Praktik

- a. Lembaga yang diteliti : hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan kontribusi tentang manfaat hasil belajar “membuat makanan penutup (*dessert*) pada praktek kerja industri yang bermanfaat bagi pengembangan dan kemajuan lembaga.
- b. Peneliti : hasil dari penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan peneliti khususnya mengenai manfaat hasil belajar “membuat makanan penutup (*dessert*) pada praktek kerja industri.

#### **E. Struktur Organisasi Skripsi.**

Struktur organisasi yang dibuat disesuaikan dengan cangkupan disiplin bidang ilmu di Universitas Pendidikan Indonesia yang terdiri dari :

1. BAB I berisi tentang pendahuluan, berisi latar belakang masalah yang akan diteliti, identifikasi dan rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan struktur organisasi.
2. BAB II memaparkan kajian pustaka, berisi mengenai teori yang sedang dikaji dan kedudukan masalah penelitian dalam bidang ilmu yang diteliti
3. BAB III menjelaskan metodologi penelitian, berisi penjabaran yang rinci mengenai metode penelitian.
4. BAB IV merupakan hasil penelitian dan pembahasan terdiri dari dua hal utama, yaitu pengolahan atau analisis data untuk menghasilkan temuan berkaitan dengan masalah penelitian, pertanyaan penelitian, tujuan penelitian serta pembahasan atau analisis temuan.

5. BAB V berisi kesimpulan dan saran menyajikan penafsiran dan pemaknaan penelitian terhadap hasil analisis temuan penelitian.
6. Daftar pustaka memuat berbagai sumber literatur seperti buku sumber, artikel, jurnal, dokumentasi resmi, atau sumber-sumber dari internet yang pernah digunakan dalam penulisan karya tulis ilmiah.
7. Daftar lampiran, berisi semua dokumen yang digunakan dalam penelitian dan penulisan hasil-hasilnya menjadi satu karya ilmiah.