

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pesatnya perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta tantangan era global menuntut lembaga pendidikan untuk menghasilkan lulusan yang mampu bersaing menghadapi berbagai perubahan. Sekolah menengah kejuruan sebagai lembaga pendidikan yang menyiapkan tenaga kerja sebagai jembatan untuk memasuki dunia kerja, sudah seharusnya berorientasi sesuai dengan kondisi dan tuntutan kebutuhan dunia industri. Uraian tersebut sesuai dengan tujuan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagaimana tertera dalam kurikulum, yaitu:

Tujuan Pendidikan Menengah Kejuruan adalah meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia, serta keterampilan untuk hidup mandiri dan mengikuti pendidikan lebih lanjut sesuai dengan kejuruan. Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa pendidikan menengah kejuruan merupakan jalur pendidikan formal yang memberikan keterampilan sesuai dengan bidang yang dipilihnya, mempersiapkan siswa menjadi pribadi yang ulet, gigih, serta menghasilkan lulusan yang memiliki skill dan kemampuan sebagai tenaga kerja ataupun untuk dapat melanjutkan pendidikan pada jenjang yang lebih tinggi.

Sekolah Menengah Kejuruan Bidang Keahlian Jasa Boga memiliki banyak kompetensi dasar salah satunya yaitu Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie, meliputi persiapan peralatan dan bahan, pengolahan mie, serta penyajian mie. Kompetensi tersebut diharapkan siswa mendapatkan pengetahuan tentang peralatan pembuatan mie, persiapan bahan mie, pengolahan mie dan kemampuan untuk menyajikan berbagai macam mie.

Kesiapan siswa SMKN 3 Cimahi setelah mempelajari kompetensi dasar Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Dari Nasi Dan Mie siap melaksanakan usaha produk mie.

Berdasarkan pemaparan di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie” Sebagai Kesiapan Usaha Produk Mie di SMKN 3 Cimahi.

B. Ruang Lingkup dan Perumusan Masalah

Rumusan masalah merupakan awal dari kegiatan suatu penelitian, sesuai dengan pendapat Sugiyono (2010, hlm 55) bahwa Perumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data, namun demikian terdapat kaitan erat antara masalah dan rumusan masalah karena setiap rumusan masalah penelitian harus didasarkan pada masalah penelitian.

Perumusan masalah pada penelitian ini adalah Bagaimana Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie” Sebagai Kesiapan Usaha Produk Mie?

Ruang lingkup permasalahan dalam penelitian ini dapat dibatasi permasalahannya sebagai berikut:

1. Bagaimana siswa mengetahui peralatan dan bahan baku ntuk membuat mie sesuai dengan kebutuhan resep pembuatan mie.
2. Bagaimana siswa mengetahui resep dan cara mengolah macam-macam hidangan dari mie.
3. Bagaimana siswa mengetahui cara penyajian hidangan dari mie.

C. Tujuan Penelitian

Setiap penelitian memiliki tujuan yang hendak dicapai. Tujuan tersebut terdiri dari tujuan umum dan tujuan khusus. Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Tujuan umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie di SMKN 3 Cimahi

2. Tujuan khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini yaitu:

- 1) Memperoleh hasil pengolahan data tentang manfaat hasil belajar membuat hidangan dari mie meliputi aspek persiapan alat dan bahan membuat mie sebagai kesiapan usaha produk mie.
- 2) Memperoleh hasil pengolahan data tentang manfaat hasil belajar membuat hidangan dari mie meliputi aspek pelaksanaan pengolahan mie sebagai kesiapan usaha produk mie.
- 3) Memperoleh hasil pengolahan data tentang manfaat hasil belajar menyiapkan hidangan dari mie meliputi aspek penyajian mie sebagai kesiapan usaha produk mie.

D. Manfaat Penelitian

Setiap kegiatan penelitian tentunya memiliki manfaat yang diharapkan dapat tercapai setelah semua rangkaian kegiatan meneliti selesai dilaksanakan. Adapun manfaat yang diharapkan penulis dengan dilaksanakannya penelitian ini, yaitu:

1. Siswa dapat mengetahui hasil penelitian tentang Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Dari Mie” Sebagai Kesiapan Usaha Produk Mie.
2. Tenaga pengajar khususnya guru mata pelajaran kompetensi kejuruan, dapat menjadikan sebagai sumber informasi dari ketercapaian Tujuan Kompetensi Dasar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Dari Nasi Dan Mie” pada mata pelajaran kompetensi kejuruan.
3. Peneliti, dapat menambah dan meningkatkan wawasan tentang Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Dari Nasi Dan Mie” Sebagai Kesiapan Usaha Produk Mie, serta menambah pengalaman dalam membuat karya ilmiah.

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, ruang lingkup dan perumusan masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, manfaat penelitian, serta struktur organisasi skripsi.
- Bab II Kajian pustaka, landasan teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian.
- Bab III Metode penelitian, lokasi dan subjek penelitian, desain penelitian, metode penelitian, definisi operasional, instrumen penelitian, teknik pengumpulan data, dan analisis data.
- Bab IV Hasil penelitian dan pembahasan, dikemukakan pengolahan atau analisis dan untuk menghasilkan temuan dan pembuatan hasil-hasil yang diperoleh dalam penelitian.
- Bab V Kesimpulan dan saran, menyajikan penafsiran dan pemaknaan terhadap hasil analisis temuan penelitian yang disajikan dalam bentuk kesimpulan penelitian.