

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan di Indonesia adalah seluruh pendidikan yang diselenggarakan di Indonesia, baik itu secara terstruktur maupun tidak terstruktur. Secara terstruktur, pendidikan di Indonesia menjadi tanggungjawab Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia (Kemdikbud), dahulu bernama Departemen Pendidikan Nasional Republik Indonesia (Depdiknas). Saat ini, pendidikan di Indonesia diatur melalui Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional.

Pendidikan dalam prosesnya bertujuan untuk mewujudkan manusia yang berakhlak mulia, cerdas, memiliki pengetahuan dan keterampilan serta mempunyai keinginan untuk memajukan kehidupan bangsa dan negara, seperti yang tercantum dalam UU SISDIKNAS No. 20 Tahun 2003, Bab II, Pasal tentang Dasar, Fungsi dan Tujuan Pendidikan Nasional, sebagai berikut:

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

Mengacu pada Tujuan Pendidikan Nasional di atas, pemerintah menetapkan bahwa sistem pendidikan di Indonesia dilaksanakan melalui tiga jalur yaitu jalur formal, jalur non-formal, dan jalur informal. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Bidang Pariwisata merupakan salah satu lembaga pendidikan formal pada jenjang Pendidikan Menengah, yang secara khusus mempersiapkan siswa untuk meningkatkan kecerdasan pengetahuan, sikap dan keterampilan agar hidup mandiri dan dapat menjadi tenaga kerja yang memiliki potensi sesuai dengan kebutuhan industri.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Cimahi merupakan salah satu SMK Pariwisata yang mempunyai 5 program studi keahlian, yaitu Jasa Boga, Tata Busana Akomodasi Perhotelan, Akomodasi Perkantoran dan Manajemen Multimedia. Mata pelajaran di setiap jurusan bersifat normatif (mata pelajaran umum), adaptif (mata pelajaran pendukung untuk melengkapi program produktif)

Melisa Indriani, 2016

PENGARUH PENGETAHUAN GARNISH TERHADAP KESIAPAN PRAKTIKUM PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA SISWA SMK NEGERI 3 CIMAH

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

dan produktif merupakan mata pelajaran yang membekali siswa agar memiliki kompetensi kerja sesuai standar kompetensi nasional.

Kompetensi keahlian jasa boga terdiri dari sub kompetensi salah satunya Menganalisis *garnish* makanan berdasarkan jenis dan karakteristiknya serta Membuat *garnish* makanan yang terdapat pada mata pelajaran Boga Dasar kelas X. Materi yang dipelajari pada kompetensi menganalisis *garnish* makanan adalah pengertian, fungsi, macam-macam, bahan yang digunakan, alat yang digunakan, cara membuat dan cara penyimpanan *garnish* makanan.

Hasil belajar tersebut diharapkan memiliki pengaruh pada kesiapan praktikum mata pelajaran yang bersifat produktif yaitu salah satunya mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia. Dikaitkan dengan praktikum pengolahan makanan Indonesia, hasil belajar tentang *garnish* diharapkan dapat memperluas pengetahuan maupun kemampuan siswa untuk kesiapan praktikum pengolahan makanan Indonesia khususnya dalam penyajian yaitu menghias atau meng*garnish* hidangan yang akan dipraktikan.

Mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia diselenggarakan dalam bentuk teori dan praktik. Kompetensi dasar yang harus dicapai dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia adalah mendeskripsikan salad Indonesia dan membuat salad Indonesia, menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia dan membuat sup Indonesia, menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia dan membuat soto Indonesia, membedakan hidangan dari nasi dan membuat hidangan dari nasi, mendeskripsikan hidangan dari mie dan membuat hidangan dari mie, dimana Materi tersebut akan dipelajari dan dipraktikan di kelas XI.

Pengetahuan tentang *garnish* dapat dijadikan tolak ukur apakah pengetahuan dari hasil belajar *garnish* yang dicapai oleh peserta didik sudah optimal dan dapat dijadikan bekal kesiapan praktikum pengolahan makanan Indonesia. Pengetahuan *garnish* diharapkan dapat dijadikan bekal untuk kesiapan praktikum pengolahan makanan Indonesia terutama penyajian hidangan yaitu menghias atau meng*garnish* hidangan hasil praktik. Kesiapan menurut Slameto (2010, hlm. 113) adalah:

Keseluruhan kondisi yang membuatnya siap untuk memberi respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi, mencakup kondisi

fisik, mental dan emosional, kebutuhan motif dan tujuan, keterampilan, pengetahuan lain, yang telah dipelajari.

Siswa harus memiliki kesiapan dalam menghadapi praktik pengolahan makanan Indonesia yaitu kesiapan dalam segi pengetahuan tentang *garnish*, dimana materi tersebut telah dipelajari pada mata pelajaran Boga Dasar. Pengetahuan tentang *garnish* harus diterapkan pada saat menghias hidangan hasil praktik makanan Indonesia. Pengetahuan menurut Uno (2011, hlm. 36) mengemukakan bahwa “pengetahuan diartikan sebagai kemampuan seseorang dalam menghafal atau mengulang kembali pengetahuan yang pernah diterimanya”.

Siswa yang telah dibekali pengetahuan *garnish* saat kelas X, diharapkan dapat menerapkan pengetahuan *garnish* tersebut dalam praktik Pengolahan Makanan Indonesia misalnya pada saat praktik membuat olahan hidangan nasi “nasi gurih” siswa dapat menghias hidangan tersebut dengan menarik, karena penilaian yang dilakukan oleh guru selain dilihat pada tahapan persiapan dan pengolahan juga dilihat dari segi penyajian.

Penyajian suatu hidangan akan menarik apabila menggunakan seni keindahan yaitu dengan cara dihias atau digarnish dengan bahan-bahan makanan yang sesuai jenis hidangan tersebut. *Garnish* menurut Idayati & Pratiwi (2012, hlm. 15) mengemukakan bahwa “*garnish* adalah bahan-bahan tambahan yang dibubuhkan pada makanan pokok, yang disajikan secara terpisah dan berfungsi sebagai hiasan yang menarik”. Pembelajaran dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia selain siswa dituntut untuk mengolah hidangan yang lezat, siswa juga dituntut untuk menyajikan serta menampilkan hidangan hasil praktik secara benar dan menarik.

Berdasarkan pengalaman penulis sebagai calon pendidik selama melaksanakan kegiatan Program Pengalaman Lapangan (PPL) di SMKN 3 Cimahi, penulis mengamati bahwa saat pelaksanaan praktikum Pengolahan Makanan Indonesia siswa kurang mampu mengaplikasikan bagaimana cara menghias (*menggarnish*) hidangan dengan menarik, siswa mengalami kesulitan dalam berkreasi menghias hidangan Indonesia, selain itu, siswa masih belum tepat menentukan porsi penyajian hidangan sehingga makanan yang dihidangkan menjadi kurang menarik. Atas dasar itu, penulis akan melakukan penelitian pengaruh

pengetahuan *garnish* terhadap kesiapan praktikum Pengolahan Makanan Indonesia siswa SMKN 3 Cimahi. Seterusnya penulis jadikan judul skripsi “Pengaruh Pengetahuan *Garnish* Terhadap Kesiapan Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 3 Cimahi”.

B. Rumusan Masalah

Sugiyono (2011:56), berpendapat bahwa “Rumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data-data”. Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan di atas, maka permasalahan masalah yang ingin dipecahkan dari penelitian ini adalah mengenai “Bagaimana Pengaruh Pengetahuan *Garnish* Terhadap Kesiapan Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 3 Cimahi?”. Maka untuk mencari jawaban dari permasalahan ini, penulis ingin melakukan penelitian mengenai “Pengaruh Pengetahuan *Garnish* Terhadap Kesiapan Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 3 Cimahi”

C. Tujuan Penelitian

Tujuan yang perlu dicapai oleh penulis dalam penelitian ini adalah:

- 1) Mengetahui pengetahuan tentang *garnish* siswa SMKN 3 Cimahi.
- 2) Mengetahui kesiapan siswa terhadap praktikum Pengolahan Makanan Indonesia terkait dengan proses menghias (*menggarnish*) hidangan yang akan dipraktikan.
- 3) Mengetahui Pengaruh Pengetahuan *garnish* Terhadap Kesiapan Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 3 Cimahi.

D. Manfaat Penelitian

Pada masalah-masalah yang telah dirumuskan, diharapkan hasil penelitian ini dapat bermanfaat dan meningkatkan mutu pendidikan dari proses maupun hasil belajar, yaitu :

- 1) Bagi Guru SMKN 3 Cimahi
Hasil penelitian ini dapat dijadikan sarana informasi keterlaksanaan proses

pembelajaran materi *Garnish* terhadap kesiapan pelaksanaan praktik mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yang terkait pada proses menghias hidangan Indonesia.

2) Siswa

Hasil penelitian ini dapat dijadikan sarana evaluasi siswa dalam upaya peningkatan pengetahuan *garnish* supaya memiliki kesiapan yang matang dalam praktikum terkait proses menghias hidangan Indonesia.

3) Penulis

Memiliki pengalaman langsung membuat karya ilmiah dengan melakukan penelitian skripsi tentang Pengaruh Pengetahuan *Garnish* Terhadap Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 3 Cimahi.

E. Metode Penelitian

Metode penelitian menurut Sugiyono (2013, hlm.3) mengemukakan bahwa “metode penelitian adalah cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif yang menggunakan metode deskriptif, yang dianalisis menggunakan statistik inferensial. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengungkapkan pengaruh pengetahuan *garnish* terhadap kesiapan praktikum Pengolahan Makanan Indonesia siswa SMKN 3 Cimahi. Populasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah seluruh siswa SMKN 3 Cimahi jurusan Jasa Boga kelas X (Sebelas). Pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik *Simple Random Sampling*.

F. 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, tujuan penelitian, manfaat penelitian, serta struktur organisasi skripsi.

Bab II Kajian Pustaka

Berisi tentang landasan teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian.

Melisa Indriani, 2016

PENGARUH PENGETAHUAN GARNISH TERHADAP KESIAPAN PRAKTIKUM PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA SISWA SMK NEGERI 3 CIMAH

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

Bab III Metode Penelitian

Berisi tentang lokasi dan subyek penelitian, desain penelitian, metode penelitian, definisi operasional, instrument penelitian, teknik pengumpulan data dan analisis data.

Bab IV Temuan dan Pembahasan

Berisi tentang pengolahan atau analisis data untuk menghasilkan temuan dan pembahasan hasil-hasil yang diperoleh dalam penelitian.

Bab V Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi

Berisi tentang penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis penelitian.