

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan merupakan suatu proses dan kunci dalam mencapai sebuah perubahan dan perkembangan yang lebih baik bagi manusia. Perubahan dan perkembangan tersebut meliputi berbagai aspek seperti pengetahuan, sikap dan perilaku, keterampilan serta kecakapan didalam masyarakat. Pendidikan menciptakan suatu bangsa yang cerdas dan bermartabat dimata bangsa lain, seperti diungkapkan dalam Undang-Undang tentang Sistem Pendidikan Nasional (Sisdiknas) Nomor 20 Tahun 2003 Pasal 3 (2004, hlm. 4), yaitu:

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

Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional Nomor 20 Tahun 2003 Pasal 15 menjelaskan mengenai jenis pendidikan salah satunya adalah pendidikan kejuruan. Salah satu institusi yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan yaitu Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Menurut Kuswana (2013, hlm. 198) tujuan Sekolah Menengah Kejuruan secara khusus yaitu:

Menyiapkan peserta didik agar dapat bekerja, baik secara mandiri atau mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan bidang dan program keahlian yang diminati; membekali peserta didik agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompetisi, dan mampu mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya; membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan dan teknologi agar mampu mengembangkan diri melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi; membekali peserta didik agar mampu berusaha mandiri di masyarakat.

Tujuan tersebut sesuai dan berkaitan dengan misi dari SMK Pariwisata Telkom Bandung (2013), yaitu:

Menyelenggarakan pendidikan yang berkualitas dalam bidang kepariwisataan dan menyiapkan tenaga kerja tingkat menengah yang profesional, melalui proses pembelajaran yang dapat menumbuhkan nilai keimanan dan ketakwaan, sikap mandiri, serta mampu beradaptasi dengan perkembangan ilmu dan teknologi, sehingga mampu bersaing di era global pada tahun 2017, serta siap melanjutkan jenjang pendidikan yang lebih tinggi

SMK Pariwisata Telkom Bandung merupakan Sekolah Menengah Kejuruan bidang keahlian Pariwisata yang memiliki tiga program keahlian yaitu Usaha Perjalanan Wisata (UPW), Akomodasi Perhotelan (AP), dan Tata Boga (TB). Siswa pada setiap program keahlian dibekali dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap untuk mewujudkan misi sekolah sekaligus tujuan SMK, sehingga menciptakan generasi bangsa menurut fungsi pendidikan nasional.

Program keahlian Tata Boga merupakan salah satu program keahlian yang banyak diminati di SMK Pariwisata Telkom Bandung. Pada program keahlian Tata Boga, siswa dibekali dengan mata pelajaran produktif diantaranya *Basic Bakery*, yaitu mata pelajaran dengan kompetensi dasar salah satunya yaitu Mendeskripsikan Tepung Terigu. Materi pokok yang dipelajari dalam mata pelajaran *Basic Bakery* salah satunya adalah *Flour*.

Materi pokok *Flour* merupakan materi perdana pada mata pelajaran *Basic Bakery* yang diajarkan kepada siswa kelas X. Materi ini menjelaskan mengenai tepung yang pendalamannya lebih kepada tepung terigu, karena tepung terigu sangat erat kaitannya dengan *pastry* terutama pemakaian dan fungsinya pada roti, *cake*, *cookies* dan lain-lain. Tujuan pembelajaran materi *Flour* yaitu agar siswa dapat menjelaskan dan memahami pengertian tepung terigu, fungsi tepung terigu, cara penggunaan dan penyimpanan tepung terigu yang benar. Dengan mempelajari materi *Flour*, siswa

diharapkan memiliki kesiapan dari segi pengetahuan atau kecerdasan mengenai tepung terigu sebelum memasuki masa praktek.

Pada praktek *pastry* terdapat beberapa program yang harus dilalui seperti yang tercantum pada modul praktek SMK Pariwisata Telkom Bandung (2015), program-program praktek *pastry* meliputi:

1. *Grooming*
2. Pengenalan peralatan *pastry*
3. Pengenalan bahan dasar
4. *Step of making bread* (praktek membuat roti)
5. *Basic pastry* (praktek membuat *cake*)
6. *Test* (Ujian)

Sekaitan dengan praktek *pastry* tersebut, program yang akan berkaitan dengan materi pokok tepung terigu adalah pengenalan bahan dasar, *step of making bread* (praktek membuat roti), dan *basic pastry* (praktek membuat *cake*). Pengenalan bahan dasar merupakan salah satu program yang dilakukan sebelum membuat produk. Pengenalan bahan dasar membahas mengenai: (1) fungsi bahan, (2) cara pengambilan dan penyimpanan bahan, serta (3) cara penggunaan bahan dasar. Kegiatan ini pada dasarnya menjelaskan kembali secara ringkas materi yang sudah diajarkan ataupun yang belum diajarkan pada mata pelajaran *Basic Bakery*. Setelah itu, siswa akan dites oleh guru praktek satu persatu mengenai setiap bahan yang sudah dijelaskan, lalu dilanjutkan pada pembuatan produk.

Pada praktek pembuatan produk roti dan *cake*, siswa kelas X harus mampu membuat produk-produk *pastry* seperti roti dan *cake*. Terkait dengan materi *Flour*, roti dan *cake* memiliki karakteristik yang berbeda, sehingga jenis tepung terigu yang digunakan juga berbeda. Siswa tentunya harus mengetahui karakteristik dan hal-hal lain mengenai tepung terigu yang dipelajari pada materi *Flour*, agar mampu membuat produk roti dan *cake* sesuai dengan modul praktek. Terkait hal tersebut, ini berarti bahwa siswa harus mempunyai kesiapan yang dapat membantu dalam menjalani masa praktek.

Menurut Slameto (2003, hlm. 113) “kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberikan respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi”. Salah satu kondisi atau kesiapan tersebut adalah pengetahuan.

Berdasarkan teori tersebut, dapat disimpulkan bahwa aspek pengetahuan akan membantu siswa siap untuk mengikuti praktek *pastry*. Apabila pengetahuan siswa terhadap materi *Flour* optimal, maka siswa akan mampu membuat produk sesuai dengan modul praktek.

Berdasarkan observasi awal yang penulis lakukan di SMK Pariwisata Telkom Bandung selama masa PPL (Program Pengalaman Lapangan), baik saat mengajar dikelas maupun saat mengajar praktek *pastry*, pengetahuan siswa kelas X khususnya terhadap materi *Flour* masih belum optimal. Hasil tes dikelas maupun tes saat praktek menunjukkan bahwa sebagian siswa masih salah dalam membedakan jenis tepung terigu, menentukan contoh produk *pastry* dari setiap jenis tepung atau mengenai penggunaan tepung terigu. Kemampuan tingkat pengetahuan siswa dalam menerima materi berbeda-beda.

Dari latar belakang tersebut, penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Analisis Pengetahuan Tentang “*Flour*” Untuk Kesiapan Praktek *Pastry* Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, terdapat beberapa masalah yang teridentifikasi berkaitan dengan penelitian ini, yaitu:

1. Sebagian siswa masih belum optimal dalam aspek pengetahuan mengenai materi *flour* berkaitan dengan membedakan jenis tepung terigu untuk kesiapan praktek *pastry*.
2. Sebagian siswa masih belum optimal dalam aspek pengetahuan mengenai materi *flour* berkaitan penggunaan tepung terigu pada produk *pastry* untuk kesiapan praktek *pastry*.

C. Rumusan Masalah

Menurut Sugiyono (2009, hlm. 55) “rumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Rumusan masalah dalam suatu penelitian sangat diperlukan karena akan memperjelas arah dari penelitian tersebut. Berdasarkan pada latar belakang dan identifikasi masalah yang telah dipaparkan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana analisis pengetahuan materi *Flour* untuk kesiapan praktek *pastry* siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung?”.

Rumusan masalah tersebut kemudian dijadikan judul dalam penelitian ini yaitu “Analisis Pengetahuan Tentang “*Flour*” Untuk Kesiapan Praktek *Pastry* Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung”.

D. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian yang berjudul “Analisis Pengetahuan *Flour* Untuk Kesiapan Praktek *Pastry* Siswa Pariwisata Telkom Bandung” yaitu:

1. Menganalisis pengetahuan materi *flour* terkait pengertian tepung terigu, jenis-jenis tepung terigu, fungsi tepung terigu, dan cara penyimpanan tepung terigu untuk kesiapan praktek *pastry*.
2. Menganalisis pengetahuan materi *flour* terkait penggunaan tepung terigu pada pembuatan produk *pastry* untuk kesiapan praktek *pastry*.

E. Metode Penelitian

“Metode Penelitian Pendidikan dapat diartikan sebagai cara ilmiah untuk mendapatkan data yang valid dengan tujuan dapat ditemukan, dikembangkan, dan dibuktikan, suatu pengetahuan tertentu sehingga pada gilirannya dapat digunakan untuk memahami, memecahkan, dan mengantisipasi masalah dalam bidang pendidikan” (Sugiyono, 2009, hlm. 6).

Metode penelitian yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan instrumen berbentuk tes dan teknik analisis data statistik deskriptif.

Menurut Hamdi dan Bahruddin (2014, hlm 5), “penelitian deskriptif (*descriptive research*) adalah suatu metode penelitian yang ditujukan untuk menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, yang langsung pada saat ini atau saat yang lampau”. Tes menurut Munthe (dalam Jubaedah, Y. dan Karpin, 2013, hlm. 46) adalah “suatu pertanyaan atau tugas yang setiap butirnya mempunyai jawaban yang dianggap benar untuk memperoleh informasi tentang kemampuan atau kompetensi (sebelum atau sesudah belajar)”. Sedangkan statistik deskriptif adalah “statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi” (Sugiyono, 2009, hlm 207). Metode deskriptif pada penelitian ini ditujukan untuk mengetahui pemahaman materi *flour* untuk kesiapan praktek *pastry* siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa program keahlian Tata Boga kelas X di SMK Pariwisata Telkom Bandung tahun ajaran 2015/2016 yang telah mempelajari materi pokok “*Flour*” pada mata pelajaran *Basic Bakery*.

Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *proportionate stratified random sampling*. *Proportionate stratified random sampling* merupakan “teknik yang digunakan bila populasi mempunyai anggota/unsur yang tidak homogen dan berstrata secara proporsional” (Sugiyono, 2009, hlm 120).

F. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak yaitu:

1. Guru Mata Pelajaran

Guru mendapatkan gambaran mengenai pengetahuan siswa terhadap materi *Flour* dan dapat mengoptimalkannya dimasa yang akan datang untuk meningkatkan kesiapan praktek siswa.

2. Peneliti

Menambah wawasan dan pengalaman dalam melakukan sebuah penelitian, terutama mengenai analisis pengetahuan *flour* untuk kesiapan praktek siswa.

G. Struktur Organisasi Skripsi

Struktur organisasi skripsi yang terdapat dalam penyusunan skripsi ini yaitu:

1. BAB I Pendahuluan, berisi latar belakang penelitian, identifikasi masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan struktur organisasi skripsi.
2. BAB II Kajian Pustaka, berisi konsep-konsep atau teori-teori yang berkenaan dengan masalah yang diteliti.
3. BAB III Metode Penelitian, berisi alur penelitian mulai dari desain penelitian yang digunakan, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian dan analisis data.
4. BAB IV Hasil Penelitian dan Pembahasan, berisi temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data serta pembahasan dari temuan tersebut.
5. BAB V Kesimpulan dan Saran