BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan proses pembelajaran yang aktif. Proses pembelajaran ini akan menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas dan berkarakter. Sumber daya manusia yang berkualitas akan membentuk peradaban bangsa yang bermartabat. Hal ini sesuai dengan fungsi pendidikan nasional menurut Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional No. 20 Tahun 2003 Pasal 3 yang berisi “Pendidikan nasional berfungsi sebagai mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa”.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu jalur pendidikan formal. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah lembaga pendidikan yang bertanggung jawab untuk menghasilkan lulusan yang berkualitas memiliki kemampuan, keterampilan dan keahlian dalam bidang tertentu. Salah satu SMK adalah SMK Pariwisata. SMK Pariwisata yaitu SMK yang menjadikan lulusannya bekerja di industri, perhotelan, *bakery* dan usaha bidang boga lainnya.

Program studi Jasa Boga terdapat mata pelajaran Boga Dasar. Mata pelajaran Boga Dasar diajarkan di kelas X. Salah satu kompetensi dasar pada mata pelajaran Boga Dasar adalah “Peralatan Pengolahan Makanan”. Indikator kompetensi tersebut meliputi peralatan persiapan, pengolahan dan penyajian makanan. Salah satu tujuan dari kompetensi dasar peralatan pengolahan makanan, yaitu siswa mampu menentukan dan memilih peralatan persiapan, pengolahan dan penyajian dalam pembuatan makanan. Tujuan kompetensi dasar Peralatan Pengolahan Makanan ini harus dicapai siswa sampai mendapat ketuntasan dengan predikat kompeten mencapai nilai Kriteria Kelulusan Minimal (KKM).

Pengolahan Makanan Kontinental yaitu mata pelajaran yang wajib ditempuh oleh siswa Jasa Boga kelas XI. Mata pelajaran ini merupakan salah satu mata pelajaran yang melakukan kegiatan teori dan praktik. Kegiatan praktik pada mata pelajaran ini dimulai dari tahap persiapan, pengolahan dan penyajian. Mata pelajaran ini memiliki kaitan yang sangat erat dengan kompetensi dasar peralatan

pengolahan makanan kontinental pada mata pelajaran Boga Dasar. Pengetahuan siswa terkait dengan peralatan pengolahan makanan kontinental sangat diperlukan dalam pembuatan hidangan makanan kontinental. Pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental (PMK) siswa dituntut untuk menentukan dan memilih peralatan yang sesuai dengan hidangan yang dibuat.

Penulis melakukan studi pendahuluan dengan cara observasi tidak terstruktur pada saat melaksanakan Program Latihan Profesi (PLP). Program Latihan Profesi (PLP) ini dilakukan pada bulan Agustus sampai bulan Desember 2015. Penulis juga melakukan wawancara tentang nilai mata pelajaran Boga Dasar khususnya pada kompetensi dasar peralatan pengolahan makanan kontinental. Beliau menyatakan bahwa hasil belajar mata pelajaran Boga Dasar pada umumnya menunjukkan rata-rata nilai siswa baik yaitu berada di atas Kriteria Kelulusan Minimal (KKM). Kriteria kelulusan minimal ini telah ditetapkan yaitu 75, meskipun nilai siswa berada di atas KKM, namun masih ada beberapa masalah yang ditemukan pada saat praktik pembuatan makanan kontinental. Siswa masih belum mengetahui nama, fungsi dan prosedur menggunakan alat persiapan pengolahan dan penyajian. Beberapa siswa melakukan kesalahan dalam pemilihan alat persiapan, pengolahan dan penyajian, sehingga hidangan yang dibuat kurang baik dan kurang maksimal.

Berdasarkan hasil temuan maka akan dilakukan penelitian mengenai “Analisis Pengetahuan Tentang “Peralatan Pengolahan Makanan” Sebagai Kesiapan Praktikum “Pengolahan Makanan Kontinental”. Analisis pengetahuan yaitu mengungkap pengetahuan yang dimiliki siswa pada pengetahuan konseptual dan prosedural. Pengetahuan yang akan dianalisis yaitu pengetahuan kompetensi dasar peralatan pengolahan makanan, pada mata pelajaran Boga Dasar. Pada penelitian ini akan dibatasi pada analisis pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan kontinental sebagai kesiapan melakukan praktik pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental (PMK). Peralatan pengolahan makanan kontinental terkait dengan alat persiapan, pengolahan, dan penyajian. Kesiapan pada penelitian ini yaitu kesiapan pada aspek kognitif tentang peralatan pengolahan makanan kontinental. Kondisi siap secara sadar dalam bertindak saat melaksanakan praktik pengolahan makanan kontinental.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Perumusan masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai “Analisis Pengetahuan Siswa Tentang Peralatan Pengolahan Makanan Sebagai Kesiapan Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental”. Menurut Sugiyono (2012:55) “Rumusan masalah yaitu suatu pernyataan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Berdasarkan kutipan di atas maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu : Bagaimana pengetahuan tentang peralatan pengolahan makanan sebagai kesiapan praktikum pengolahan makanan kontinental, yang ditinjau dari pengetahuan mengenai peralatan persiapan, pengolahan dan penyajian makanan kontinental, pada siswa kelas X Jasa Boga di salah satu SMK Pariwisata?”

Selanjutnya dari rumusan masalah tersebut dijadikan judul skripsi yaitu “Analisis Pengetahuan Siswa Tentang Peralatan Pengolahan Makanan Sebagai Kesiapan Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental”.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang berjudul “Analisis Pengetahuan tentang “Peralatan Pengolahan Makanan” Sebagai Kesiapan Praktikum “Pengolahan Makanan Kontinental” yaitu untuk memperoleh informasi dan data mengenai:

- a. Analisis pengetahuan peralatan persiapan memasak makanan kontinental yang dimiliki siswa kelas X pada tahun 2016 di salah satu SMK Pariwisata.
- b. Analisis pengetahuan peralatan pengolahan memasak makanan kontinental yang dimiliki siswa kelas X pada tahun 2016 di salah satu SMK Pariwisata.
- c. Analisis pengetahuan peralatan penyajian makanan kontinental yang dimiliki siswa kelas X pada tahun 2016 di salah satu SMK Pariwisata.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat kepada :

1. Siswa dapat mengetahui hasil penelitian terkait dengan Penguasaan Pengetahuan Tentang Peralatan Pengolahan Makanan Sebagai Kesiapan Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental.
2. Salah satu SMK Pariwisata, khususnya guru mata pelajaran memperoleh gambaran dan informasi tentang pengetahuan peralatan pengolahan makanan yang dapat dijadikan masukan dalam meningkatkan proses belajar mengajar di kelas.
3. Bagi peneliti dapat menambah dan meningkatkan wawasan, pengetahuan dan pengalaman meneliti.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Upaya untuk memudahkan penelaahan bagian dalam penelitian ini, maka penulis menyajikan penulisan berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia (2015:23) adalah sebagai berikut:

1. Bab I. Pendahuluan

Pendahuluan berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian/signifikansi penelitian, dan struktur organisasi skripsi.

2. Bab II. Kajian Pustaka/ Landasan Teoritis

Kajian Pustaka berisi tentang konsep/teori dalam bidang yang dikaji oleh peneliti berkenaan dengan masalah yang diteliti yaitu Analisis Pemahaman Tentang “Peralatan Pengolahan Makanan” Sebagai Kesiapan Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental Siswa Salah satu SMK Pariwisata.

3. Bab III. Metode Penelitian

Bab ini berisi mengenai desain penelitian, partisipan dan tempat penelitian, pengumpulan data, analisis data, dan isu etik.

4. Bab IV. Temuan dan Pembahasan

Bab ini menyampaikan dua hal utama yakni (1) temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan hasil analisis data dengan berbagai kemungkinan bentuknya sesuai dengan urutan rumusan permasalahan penelitian dan (2) pembahasan temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan sebelumnya.

5. Bab V. Simpulan, implikasi dan rekomendasi

Bab ini menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian sekaligus mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian tersebut.