

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan adalah usaha penting yang terencana untuk membangun sumber daya manusia yang berkualitas, mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik aktif dalam mengembangkan potensi dirinya. Pendidikan dapat mencakup seluruh proses hidup dan segenap bentuk interaksi manusia dengan lingkungannya untuk mengembangkan potensi yang terdapat dalam dirinya sendiri sesuai dengan kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara, sehingga dalam melaksanakan penyelenggaraan pendidikan sesuai dengan tujuan pendidikan nasional.

Pendidikan dapat ditempuh melalui tiga jalur yaitu jalur pendidikan formal, informal dan nonformal. Jalur pendidikan formal merupakan jalur pendidikan yang terstruktur dan berjenjang terdiri dari pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi. Pendidikan menengah yang termasuk dalam pendidikan formal salah satunya adalah sekolah menengah kejuruan (SMK).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu jalur pendidikan formal pada jenjang pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik untuk bekerja dalam bidang tertentu. Salah satu SMK pariwisata adalah SMK Negeri 9 Bandung. SMK Negeri 9 Bandung merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan yang terletak di Jl. Soekarno-hatta KM 09 Bandung, Jawa Barat.

Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 9 Bandung mempunyai tujuan yaitu mempersiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, dan mampu bekerja mandiri. Membekali peserta didik agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompetisi, beradaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahliannya yang diminatinya. Membina peserta didik agar terbiasa/membudayakan dalam melaksanakan ibadah agar menjadi manusia yang berakhlakul kharimah. Mendisiplinkan peserta didik untuk turut menciptakan lingkungan hijau. Membiasakan pola hidup bersih dan sehat seluruh warga sekolah.

Windy Puspita Sari, 2016

PENERAPAN TEORI SAUCE PADA PRAKTIK PEMBUATAN SAUCE UNTUK APPETIZER OLEH SISWA SMK NEGERI 9 BANDUNG

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

Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 9 Bandung memiliki 8 Program Studi Keahlian yaitu, Usaha Perjalanan Wisata, Akomodasi Perhotelan, Jasa Boga, Patiseri, Tata Kecantikan Kulit, Tata Kecantikan Rambut, Tata Busana dan Desain Komunikasi Visual. Salah satu kompetensi keahlian Program Studi Tata Boga adalah Jasa Boga.

Pada Program Studi Jasa Boga terdapat mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental (PMK). Pengolahan Makanan Kontinental merupakan mata pelajaran yang wajib ditempuh oleh siswa Jasa Boga kelas XI. Dalam silabus Pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental salah satu kompetensi dasarnya adalah “Membuat *Sauce* dan Turunannya”. Kompetensi dasar ini wajib ditempuh oleh peserta didik pada kelas XI semester 1. Salah satu tujuan dari kompetensi dasar “Membuat *Sauce* dan Turunannya” yaitu siswa mampu menentukan dan memilih peralatan persiapan, pengolahan dan teknik penyajian dalam pembuatan makanan. Tujuan kompetensi dasar “Membuat *Sauce* dan Turunannya” ini diharapkan dapat tercapai dengan baik, karena kompetensi ini merupakan salah satu prasyarat untuk melakukan praktik Pengolahan Makanan Kontinental.

Salah satu hidangan yang dibuat saat praktikum Pengolahan Makanan Kontinental adalah *Appetizer*. Menurut Nurani (2009, hlm. 39), “*Appetizer* merupakan hidangan yang disajikan pada giliran pertama dan berfungsi untuk membangkitkan selera makan”. Contoh *appetizer* yaitu *salad*, *canape*, *aspic jelly*, *pate*, *gelatin*, dan *ballotine*.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan pada saat penulis melaksanakan Program Latihan Profesi (PLP) pada bulan Agustus sampai bulan November 2015 melalui hasil wawancara menunjukkan bahwa masih terdapat siswa yang masih belum menguasai pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya. Hal ini ditunjukkan pada saat praktik membuat *sauce* siswa masih mengalami kesulitan dalam membuat *mayonnaise sauce* dan turunannya, sehingga *sauce* yang dihasilkan kurang baik. *Sauce* merupakan pelengkap yang digunakan pada hidangan kontinental mulai dari *appetizer* sampai *dessert*. *Sauce* biasanya digunakan untuk hidangan *appetizer*, *main course*, dan *dessert*. Salah satu contoh hidangan *appetizer* yang dibuat adalah *salad*.

Apabila siswa kurang menguasai pembuatan *sauce*, kemungkinan akan mengalami kesulitan pula dalam pembuatan hidangan *appetizer* yang menggunakan *sauce* khususnya *mayonnaise sauce* dan turunannya yaitu *tartare sauce* dan *remoulade sauce*. Penulis sebagai mahasiswa calon guru yang mempelajari tentang makanan kontinental tertarik untuk meneliti tentang “Penerapan Teori *Sauce* Pada Praktik Pembuatan *Sauce* Untuk *Appetizer* Oleh Siswa SMK Negeri 9 Bandung”.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Perumusan masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai “Penerapan Teori *Sauce* Pada Praktik Pembuatan *Sauce* Untuk *Appetizer* Oleh Siswa SMK Negeri 9 Bandung”. Menurut Sugiyono (2013, hlm. 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 penerapan teori *sauce* pada praktik pembuatan *sauce* untuk *appetizer* oleh siswa SMK Negeri 9 Bandung, yang ditinjau dari hasil penerapan teori *sauce* mengenai persiapan bahan dan alat, pengolahan dan penyajian hasil produk *sauce* pada siswa kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 9 Bandung?

Selanjutnya dari rumusan masalah tersebut dijadikan judul skripsi yaitu “Penerapan Teori *Sauce* Pada Praktik Pembuatan *Sauce* Untuk *Appetizer* Oleh Siswa SMK Negeri 9 Bandung”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui Penerapan Teori *Sauce* Pada Praktik Pembuatan *Sauce* Untuk *Appetizer* Oleh Siswa SMK Negeri 9 Bandung.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang dihendak dicapai dalam penelitian ini merupakan penjabaran atau spesifikasi dari tujuan umum penelitian. Tujuan khusus yang hendak dicapai adalah:

- a. Penerapan teori *sauce* dan turunannya berkaitan dengan persiapan bahan dan alat dalam pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer (salad)*.
- b. Penerapan teori *sauce* dan turunannya berkaitan dengan pengolahan pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer (salad)*.
- c. Penerapan teori *sauce* dan turunannya berkaitan dengan teknik penyajian *salad* yang menggunakan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer (salad)*.

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. Guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, dapat dijadikan sebagai sumber informasi dari ketercapaian teori *sauce* dan turunannya.
2. Siswa dapat mengetahui dan menerapkan teori saat kegiatan praktik setelah mengikuti pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental tentang *sauce* dan turunannya.
3. Peneliti, memperoleh pengetahuan, 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, hlm.23) adalah sebagai berikut:

1. BAB I Pendahuluan : Bab ini berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian/signifikansi penelitian dan struktur organisasi skripsi.

2. BAB II Kajian Pustaka : Bab ini berisi tentang konsep teori dalam bidang yang dikaji oleh penulis berkenaan dengan masalah yang yang diteliti yaitu “Penerapan Teori *Sauce* Pada Praktik Pembuatan *Sauce* Untuk *Appetizer* Oleh Siswa SMK Negeri 9 Bandung”.
3. BAB III Metode Penelitian : Bab ini berisi tentang desain penelitian, partisipan dan tempat penelitian, pengumpulan data, dan analisis data.
4. BAB IV Temuan dan Pembahasan : Bab ini berisi tentang 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 berisi tentang penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian sekaligus mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian tersebut.