

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan kegiatan belajar, secara sadar atau tidak, setiap waktu manusia selalu dididik oleh lingkungan sekitar bahkan oleh alam. Melalui pendidikan manusia dapat meningkatkan kualitas hidupnya baik secara individu maupun secara kelompok baik jasmani, rohani, maupun kematangan berfikir. Pendidikan merupakan modal utama untuk membentuk pribadi manusia yang berkualitas. Sejalan dengan Undang – Undang No.20 tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional

Pendidikan adalah usaha sadar terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa, dan Negara.

Pendidikan diselenggarakan melalui tiga jalur yaitu pendidikan Informal, formal dan pendidikan non formal. Pendidikan Informal adalah pendidikan yang berada pada lingkungan keluarga. Pendidikan formal adalah pendidikan yang diselenggarakan dalam bentuk kegiatan belajar mengajar disekolah berjenjang dan berkesinambungan mulai dari pendidikan dasar, menengah dan perguruan tinggi.

Sekolah menengah terdiri dari dua kategori yaitu sekolah menengah atas dan sekolah menengah kejuruan. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan jenjang pendidikan yang mengutamakan pengembangan siswa untuk siap dalam memasuki dunia kerja dalam bidang keahlian tertentu, hal ini sejalan dengan Undang-undang Nomor 20 Tahun 2003 Pasal 15 yang menjelaskan bahwa pendidikan kejuruan merupakan “pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu”.

Sekolah menengah kejuruan mempersiapkan peserta didiknya dengan membekali pengetahuan dan keterampilan untuk dapat bekerja sesuai dengan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh peserta didik. Untuk melatih keterampilan peserta didik di sekolah menengah kejuruan mengadakan praktikum sesuai dengan kompetensi dan keahliannya. Harapan terhadap peserta didik adalah

kualitas lulusan yang mempunyai kompetensi sesuai bidang keahlian dan dapat diterima di Dunia Usaha atau Dunia Industri (DU/DI).

Sekolah Menengah Kejuruan Negeri (SMKN) 9 Bandung merupakan salah satu sekolah kejuruan yang berada di kota Bandung. SMKN 9 Bandung memiliki tujuan untuk menjadi sekolah yang mempersiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di DU/DI sebagai pekerja tingkat menengah sesuai dengan kompetensi keahliannya yang dilandasi iman dan taqwa, membekali peserta didik agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompetisi, beradaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya. SMKN 9 Bandung memiliki 7 program keahlian yaitu: Tata Boga, Tata Busana, Kecantikan, Unit Perjalanan Wisata, Akomodasi Perhotelan dan Desain Komunikasi Visual. Program Keahlian Tata Boga memiliki 2 paket keahlian yaitu: Jasa Boga dan Patiseri.

Struktur kurikulum SMK/MAK di dalam Paket Keahlian Jasa Boga terdapat mata pelajaran Boga Dasar yang diajarkan di kelas X. Salah satu kompetensi dasar pada mata pelajaran Boga Dasar adalah “Teknik Dasar Memasak”. Lingkup belajar yang dipelajari pada kompetensi tersebut meliputi persiapan memasak dan berbagai teknik memasak. Salah satu tujuan dari kompetensi dasar teknik dasar memasak menurut silabus Boga Dasar yaitu siswa mampu menjelaskan berbagai teknik pengolahan makanan. Tujuan kompetensi dasar teknik dasar memasak ini diharapkan dapat tercapai dengan baik, karena kompetensi ini merupakan salah satu prasyarat untuk melakukan praktik membuat suatu hidangan.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan pada saat penulis melaksanakan Program Latihan Profesi (PLP) pada bulan Agustus hingga bulan Desember dan wawancara dengan guru Mata Pelajaran Boga Dasar menyatakan bahwa hasil belajar Boga Dasar pada umumnya menunjukkan rata-rata nilai siswa baik yaitu berada di atas Kategori Kelulusan Minimal (KKM). KKM ini ditetapkan oleh SMKN 9 Bandung yaitu 75, meskipun nilai siswa berada di atas nilai minimal, namun pada saat mengaplikasikan teori yang sudah dipelajari dalam kelas praktikum masih ditemukan beberapa masalah. Terdapat siswa yang masih belum mengetahui teknik memasak yang sedang

dilakukan pada saat praktikum, terdapat bahan makanan yang matang tidak sempurna, terdapat sehingga hidangan yang dibuat kurang maksimal.

Berdasarkan penjelasan di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Analisis Pengetahuan Kompetensi “Teknik Dasar Memasak” Pada Siswa Kelas XI SMKN 9 Bandung”. Analisis pengetahuan yaitu menilai pengetahuan yang telah dicapai oleh siswa. Pengetahuan yang akan dianalisis yaitu pengetahuan kompetensi dasar teknik- teknik memasak yang terdapat pada metode memasak *dry heat cooking* dan *moist heat cooking* pada mata pelajaran Boga Dasar.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Perumusan masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai “Analisis Pengetahuan “Kompetensi Teknik Dasar Memasak” Pada Siswa Kelas XI SMKN 9 Bandung”. Menurut Sugiyono (2013 hlm. 55) “Rumusan masalah yaitu suatu pernyataan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Berdasarkan latar belakang, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu, Bagaimana pengetahuan tentang teknik dasar memasak, yang ditinjau dari pengetahuan metode panas kering (*Dry Heat Cooking*) dan panas basah (*Moist – Het/ Wet Cooking*) pada siswa kelas IX SMKN 9 Bandung?. Rumusan masalah tersebut dijadikan judul skripsi yaitu “Analisis Pengetahuan Kompetensi Teknik Memasak Pada Siswa Kelas XI SMKN 9 Bandung”.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengetahuan siswa terkait kompetensi teknik memasak siswa SMKN 9 Bandung yaitu untuk memperoleh informasi data mengenai :

1. Analisis pengetahuan siswa tentang teknik dasar memasak yang terdapat dalam metode memasak panas kering/ *Dry Heat* meliputi teknik: *Baking, Grilling/Broiling, Roasting, Sauteing, Deep Frying, Shallow Frying/Pan Frying*.

2. Analisis pengetahuan siswa tentang teknik dasar memasak yang terdapat dalam metode memasak panas basah/*Moist Heat* meliputi teknik: *Boiling, Simmering, Poaching, Blanching, Steaming, Braising, Stewing.*

D. Manfaat Penelitian

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

1. Tim pengajar mata pelajaran Boga Dasar Program Keahlian Jasa Boga SMKN 9 Bandung dapat memperoleh gambaran dan informasi tentang pengetahuan teknik dasar memasak yang dapat dijadikan masukan dalam meningkatkan proses belajar mengajar di kelas.
2. Siswa kelas XI Jasa Boga SMKN 9 Bandung agar dapat mengetahui hasil penelitian terkait penguasaan pengetahuan tentang teknik dasar memasak.
3. Penulis, dengan adanya penelitian ini penulis dapat mengembangkan wawasan, pengetahuan dan keterampilan dalam membuat karya ilmiah.

E. Struktur Organisasi

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
Merupakan Pendahuluan yang berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, serta struktur organisasi skripsi.
2. Bab II Kajian Pustaka
Kajian Pustaka berisi tentang konsep/teori dalam bidang yang dikaji oleh peneliti berkenaan dengan masalah yang diteliti yaitu Analisis Pengetahuan Kompetensi “Teknik Dasar Memasak” Pada Siswa SMKN 9 Bandung.
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 Kesimpulan 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.