

BAB I

PENDAHULUAN

Pada bab ini, memberikan gambaran umum tentang mengapa topik yang disajikan dalam karya ilmiah ini harus disajikan. Bagian pendahuluan menguraikan alasan peneliti tentang topik yang ditulisnya. Selain mengemukakan alasan, bagian pendahuluan merupakan bagian pengantar untuk pembaca guna mengetahui alasan ataupun isi dari karya ilmiah ini secara keseluruhan.

A. Latar Belakang Masalah

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan pendidikan formal pada jenjang pendidikan menengah yang mengutamakan pengembangan kemampuan siswa agar dapat bekerja dalam bidang tertentu. Salah satu SMK yang termasuk ke dalam kelompok pariwisata program keahlian Tata Boga adalah SMK Pariwisata Telkom Bandung. Tujuan Pendidikan Menengah Kejuruan menurut Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 Pasal 15: “Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada sebagai tenaga kerja tingkat menengah sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya”.

Sesuai dengan tujuan di atas bahwa sekolah menengah kejuruan, diperlukan untuk menghasilkan lulusan yang ahli dibidangnya untuk turun ke dunia kerja agar menghasilkan pekerja yang profesional. SMK Pariwisata Telkom Bandung, memiliki tiga program keahlian yaitu Usaha Perjalanan Wisata (UPW), Akomodasi Perhotelan (AP), dan Tata Boga (TB). Kurikulum yang digunakan di SMK Pariwisata Telkom Bandung, khususnya pada kelas X Tata Boga tahun ajaran 2013/2014 adalah KTSP 2007 (Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan). Untuk mencapai standar kompetensi yang telah ditetapkan oleh industri atau dunia usaha, dikemas dalam berbagai mata diklat yang dikelompokkan menjadi program normatif, adaptif dan produktif. Program produktif adalah kelompok mata diklat yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi kerja sesuai Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI).

Salah satu mata pelajaran produktif dalam struktur kurikulum SMK Pariwisata Telkom Bandung pada kelas Tata Boga adalah *basic bakery* yang dipelajari pada saat kelas X semester 1 dan 2. Pada mata pelajaran *basic bakery* dipelajari tentang telur dan hasil olahannya, lemak dan minyak, sereal (gandum dan beras) dan hasil olahannya, bahan makanan tambahan, membuat produk roti, *cake*, *pudding* dan *choux paste* yang diduga merupakan salah satu mata pelajaran yang dapat mempengaruhi pada pelaksanaan program Praktek Kerja Industri (Prakerin) yang wajib ditempuh siswa pada kelas XI semester 4.

Mata pelajaran *basic bakery* yang dipelajari di sekolah berupa teori dan praktek yang penting dikuasai dan dipahami oleh siswa tata boga. Setelah siswa melakukan pembelajaran maka akan didapatkan hasil pembelajaran berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan yang dapat dijadikan modal dasar pada saat pelaksanaan Prakerin.

Hasil studi pendahuluan yang peneliti lakukan melalui pengamatan langsung terhadap dokumen nilai hasil belajar *basic bakery* tahun ajaran 2013/2014, diperoleh data sebanyak 91,54% berada di atas KKM (Kriteria Ketuntasan Minimum) dan sisanya 8,45% berada di bawah KKM.

Keberhasilan siswa dalam mata pelajaran *basic bakery*, diduga dapat dijadikan sebagai modal dasar untuk keberhasilan siswa pada saat melaksanakan program Prakerin. Tetapi pada saat pelaksanaan Prakerin masih terdapat beberapa siswa yang belum sepenuhnya memahami, menguasai dan mengingat secara optimal teori dan praktek yang telah dilakukan di sekolah. Ketika pelaksanaan Prakerinpun khususnya di *divisi food and beverage product* pada *section pastry*, apa yang dipelajari pada saat Prakerin khususnya *basic-basic* di *pastry* ada yang tidak dipelajari pada saat di sekolah. Sehingga masih terdapat kesulitan siswa dalam melaksanakan Prakerin.

Salah satu bentuk penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan keahlian kejuruan yaitu Prakerin dilaksanakan pada kelas XI Tata Boga di semester II selama 6 bulan. Tujuan program pelaksanaan Prakerin dimaksudkan sebagai sarana praktikum untuk dapat menerapkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang telah diperoleh siswa di sekolah untuk diterapkan pada saat Prakerin selama

satu semester yang bekerjasama dengan industri mitra sekolah sebagai tempat praktek yaitu hotel dan restoran yang tersebar di wilayah kota Bandung atau Jawa Barat.

Sesuai dengan latar belakang yang telah dipaparkan oleh peneliti, sebagai mahasiswi Program Studi Pendidikan Tata Boga, merasa tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang Pengaruh Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Pelaksanaan Prakerin Siswa Kelas XII Tata Boga SMK Pariwisata Telkom Bandung.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Perumusan masalah pada penelitian ini yaitu rumusan masalah asosiatif. Rumusan masalah asosiatif menurut Umar, Husein (2002, hlm. 231) “Suatu pertanyaan penelitian yang bersifat hubungan satu variabel atau lebih. Hubungan tersebut bisa simetris, kausal, maupun hubungan timbal balik”. Dalam penelitian ini termasuk kedalam hubungan kausal yaitu hubungan yang bersifat sebab akibat. Ada variabel yang independen (mempengaruhi) dan dependen (dipengaruhi).

Pada saat pelaksanaan Prakerin di kelas XI semester II, dalam pelaksanaannya masih terdapat beberapa siswa yang belum sepenuhnya memahami, menguasai dan mengingat secara optimal teori dan praktek yang telah dilakukan di sekolah. Pada saat pelaksanaan Prakerin, siswa akan banyak mendapatkan pengetahuan dan keterampilan khususnya pada divisi *food and beverage product, section pastry*. Tetapi apa yang dipelajari pada saat Prakerin khususnya *basic-basic* di *pastry* tidak dipelajari pada saat di sekolah. Sehingga masih terdapat kesulitan siswa dalam melaksanakan Prakerin

Sesuai yang telah dipaparkan di atas, pengaruh hasil belajar *basic bakery* pada pelaksanaan Prakerin diduga akan memberikan pengaruh pada pelaksanaan Prakerin, khususnya divisi *food and beverage product* pada *section pastry*. Sehingga masalah ini dirumuskan menjadi, apakah terdapat pengaruh hasil belajar *basic bakery* pada pelaksanaan Prakerin?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan penelitian secara umum adalah untuk memperoleh informasi dan menambah wawasan tentang pengaruh hasil belajar *basic bakery* pada pelaksanaan Prakerin khususnya divisi *Food and Beverage Product, Section pastry*.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini adalah untuk mengetahui :

- a. Hasil belajar *basic bakery* pada siswa kelas XII Tata Boga SMK Pariwisata Telkom Bandung.
- b. Nilai hasil belajar pelaksanaan Prakerin siswa kelas XII Tata Boga SMK Pariwisata Telkom Bandung.
- c. Pengaruh hasil belajar *basic bakery* pada pelaksanaan Prakerin siswa kelas XII Tata Boga SMK Pariwisata Telkom Bandung.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat baik secara langsung maupun tidak langsung pada:

1. Segi Teori : hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pengaruh hasil belajar *basic bakery* pada pelaksanaan Prakerin khususnya pada divisi *food and beverage product section pastry*.
2. Segi Praktik
 - a. SMK Pariwisata Telkom Bandung: dapat memberikan gambaran bahwa hasil belajar *basic bakery* memberikan pengaruh yang dapat membekali siswa dalam pelaksanaan Prakerin.
 - b. Peneliti: dapat menambah dan meningkatkan wawasan pengetahuan tentang hasil belajar *basic bakery* pada pelaksanaan Prakerin, khususnya pada divisi *food and beverage product section pastry*.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Struktur organisasi skripsi disesuaikan dengan pedoman penulisan karya ilmiah UPI 2014.

1. BAB I Pendahuluan: Latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, struktur organisasi skripsi.
2. BAB II Kajian Pustaka: teori utama serta turunannya dalam bidang yang dikaji
3. BAB III Metode Penelitian: penjabaran yang lebih rinci mengenai metode penelitian. Desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian dan analisis data.
4. BAB IV Temuan dan Pembahasan: menyampaikan temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data dengan berbagai kemungkinan bentuknya sesuai dengan urutan rumusan permasalahan dan pembahasan temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan.
5. BAB V Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi: Menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian sekaligus mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian.
6. Daftar pustaka: sumber tertulis (buku, artikel, jurnal, dokumen resmi atau sumber lain dari internet)
7. Daftar lampiran: semua dokumen yang digunakan dalam penelitian dan penulisan hasil-hasil penelitian.