

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan merupakan salah satu pilar utama untuk memajukan suatu bangsa dan negara. Pendidikan yang baik akan mencetak sumber daya manusia yang baik dan berkualitas dari segi spiritual, intelegensi dan *skill* serta berperan penting untuk mencetak generasi penerus bangsa. Sesuai dengan tujuan pendidikan nasional yang tercantum dalam UU RI No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 3, yaitu “Tujuan pendidikan nasional adalah mengembangkan 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”.

Tujuan tersebut dapat dicapai melalui jalur pendidikan yang tercantum dalam UU No. 20 th 2003 Pasal 13 ayat 1 yaitu pendidikan formal, nonformal dan informal, dimana jalur pendidikan formal dapat ditempuh salah satunya melalui Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang berfokus pada satu bidang kejuruan yang bertujuan mempersiapkan sumber daya manusia (*Human Resources*) yang kompeten, produktif dan siap memasuki dunia kerja. Pemerintah Indonesia mengelompokkan SMK menjadi beberapa dasar bidang kejuruan yang diuraikan dalam Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan (Permendikbud) Republik Indonesia Nomor 60 tahun 2014 pasal 5 ayat 1, salah satunya adalah Bidang Keahlian Keahlian Pariwisata.

Program Keahlian Tata Boga merupakan bagian dari SMK Pariwisata, yang dibagi menjadi dua kompetensi keahlian yaitu Jasa Boga dan Patiseri. Pada struktur kurikulum kompetensi keahlian Jasa Boga terdapat mata pelajaran yang dikelompokkan sesuai dengan struktur kurikulum nasional di SMK. Pada mata pelajaran kelompok C terbagi menjadi : mata pelajaran dasar bidang keahlian (C1), mata pelajaran dasar program keahlian (C2) dan mata pelajaran paket keahlian Jasa Boga (C3). Pengolahan Makanan Kontinental (PMK) adalah salah satu mata pelajaran paket keahlian Jasa Boga (C3) yang diajarkan pada peserta

didik kelas XI pada semester tiga dan empat dengan alokasi waktu tujuh jam perminggu. Persentase pembelajaran 30 % teori dan 70 % praktikum. Mata pelajaran ini menuntut peserta didik untuk dapat mencapai Standar Kompetensi Lulusan (SKL) yang telah ditetapkan oleh Permendikbud No. 54 tahun 2013, meliputi tiga aspek diantaranya afektif, kognitif dan psikomotor, berikut penjelasannya:

Afektif atau sikap diharapkan memiliki perilaku yang mencerminkan sikap orang beriman, berakhlak mulia, berilmu, percaya diri, dan bertanggung jawab dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia. Selanjutnya, kognitif atau pengetahuan dapat memiliki pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab serta dampak fenomena dan kejadian. Dan yang terakhir adalah psikomotor dapat memiliki kemampuan pikir dan tindak yang efektif dan kreatif dalam ranah abstrak dan konkret sebagai pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri.

Peserta didik diharapkan dapat mencapai Standar Kompetensi Lulusan (SKL) sesuai dengan aspek afektif, kognitif dan psikomotor sehingga harus diimbangi dengan kemampuan tenaga pendidik yang profesional. Khususnya dalam ranah psikomotor harus menguasai kompetensi yang akan diajarkan.

Setelah menyelesaikan studi di SMK diharapkan peserta didik selain diarahkan untuk bekerja, mereka juga berkesempatan melanjutkan studi ke jenjang yang lebih tinggi dan idealnya sesuai dengan latar belakang. Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI merupakan salah satu yang membuka kesempatan bagi peserta didik tersebut, karena materi ajar di Program Studi Pendidikan Tata boga FPTK UPI sesuai dengan latar belakang mereka.

Program Studi Pendidikan Tata Boga berada dibawah naungan Universitas PendidikanIndonesia. Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan lembaga formal pencetak tenaga pendidik yang khusus menyiapkan peserta didiknya untuk menjadi tenaga pendidik yang profesional Oleh karenanya, para calon tenaga pendidik perlu dibekali dengan ilmu yang nantinya dapat membekali calon tenaga pendidik ke dunia ketenagapendidikan. Sesuai dengan prinsip profesionalitas guru (Rugaiyah, 2013, hlm. 10) yaitu selain perlunya

memiliki kualifikasi akademik dan latar belakang pendidikan yang sesuai, harus juga memiliki kompetensi yang diperlukan sesuai dengan bidang tugasnya.

Mata kuliah di Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI idealnya sesuai dengan mata pelajaran di SMK. Hal tersebut terjadi karena UPI akan menghasilkan tenaga pendidik yang dapat tersalurkan di SMK program keahlian Tata Boga (Jasa Boga dan Patiseri). Kesesuaian tersebut menjadi sangat penting karena kedua lembaga ini berkaitan erat. Pertama, peserta didik lulusan SMK yang berlatar belakang program keahlian Tata Boga dapat melanjutkan studi ke Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI. Kedua, mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI harus mengikuti kegiatan Program Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK program keahlian Tata Boga dan mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI merupakan calon tenaga pendidik yang akan disalurkan di SMK program keahlian Tata Boga. Sehingga kesesuaian mata kuliah yang diajarkan di Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI dengan di SMK menjadi sangat penting.

Kaitannya dengan hal di atas. Pada Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI terdapat salah satu mata kuliah yang serupa dengan mata pelajaran yang ada di SMK kompetensi keahlian Jasa Boga yaitu mata kuliah makanan kontinental dengan mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental (PMK).

Studi pendahuluan dilakukan oleh penulis sebagai upaya ingin mengetahui kesesuaian hal tersebut yang ada di lapangan, penulis melakukan wawancara informal kepada beberapa responden yang telah melakukan Program Pengalaman Lapangan. Secara garis besar responden memberikan respon yang sama mereka mengalami hambatan pada saat mengajar dikarenakan kebutuhan siswa di SMK adalah 70 : 30 yaitu 70 % adalah praktikum dan 30 % nya adalah teoritis. Sedangkan pada saat pembekalan di mata kuliah Makanan Kontinental tenaga pendidik yang berstatus mahasiswa memperoleh kondisi yang berbeda yaitu 30 : 70 yaitu 30 % praktikum dan 70 % teori. Berdasarkan pengalaman tersebut terdapat perbedaan yang signifikan antara yang didapatkan mahasiswa sebagai tenaga pendidik dengan apa yang seharusnya tenaga pendidik ajarkan kepada siswa, dikhawatirkan jika kondisi ini terus dibiarkan maka akan mempengaruhi profesionalitas dari calon tenaga pendidik dimasa yang akan datang.

Atas dasar itu, penulis tertarik untuk melakukan kajian analisis terhadap mata kuliah Makanan Kontinental di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI dengan mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK untuk mengetahui kesesuaian diantara keduanya. Selanjutnya, penulis jadikan judul penelitian yaitu “Analisis Mata Kuliah Makanan Kontinental di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI dengan Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK”.

## **B. Rumusan Masalah Penelitian**

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah dikemukakan di atas, makan masalah yang ingin dipecahkan melalui penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana program Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental (PMK) di SMK Kompetensi Keahlian Jasa boga ditinjau dari silabus, materi ajar teori dan praktikum?
2. Bagaimana program Mata Kuliah Makanan Kontinental di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI ditinjau dari silabus, materi ajar teori dan praktikum?
3. Bagaimana kesesuaian antara Mata Kuliah Makanan Kontinental di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI dengan Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental (PMK) di SMK Pariwisata Kompetensi Keahlian Jasa Boga ditinjau dari silabus, materi ajar teori dan praktikum?

## **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan yang ingin dicapai oleh penulis dalam penelitian ini adalah untuk :

1. Memperoleh gambaran mengenai program Mata Pelajaran Makanan Kontinental yang digunakan di SMK Pariwisata wilayah Bandung, ditinjau dari silabus, materi ajar teori dan praktikum.
2. Memperoleh gambaran mengenai program Mata Kuliah Makanan Kontinental yang digunakan di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI, ditinjau dari silabus, materi ajar teori dan praktikum.
3. Memperoleh hasil analisis tentang kesesuaian program Mata Kuliah Makanan Kontinental di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI dengan program Mata

Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK Pariwisata wilayah Bandung, ditinjau dari silabus, materi ajar teori dan praktikum.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Pada masalah-masalah yang telah dirumuskan diatas, diharapkan hasil penelitian ini dapat bermanfaat, diantaranya sebagai berikut:

##### **1. Segi Teoritis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan informasi pada pengembangan kurikulum Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI terutama konteks Mata Kuliah Makanan Kontinental yang berkembang di SMK Pariwisata Kompetensi Keahlian Jasa Boga dalam Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental (PMK).

##### **2. Segi Kontekstual**

- a. Bagi Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI dan SMK yang diteliti : hasil studi ini diharapkan dapat menguatkan penguasaan konteks mata kuliah makanan kontinental sebagai bahan ajar di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI dan diharapkan untuk lebih mengakomodasi calon tenaga pendidik menjadi tenaga pendidik yang profesional dan kompeten saat di dunia kerja.
- b. Peneliti : diharapkan dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan peneliti khususnya mengenai pengembangan program Mata Kuliah Makanan Kontinental dan program Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental (PMK) di SMK Pariwisata Kompetensi Keahlian Jasa Boga sebagai langkah mikro untuk kebutuhan program pembelajaran di dalam kelas.

#### **E. Struktur Organisasi Skripsi**

Penelitian tentang analisis Mata Kuliah Makanan Kontinental di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI dengan Materi Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK akan dilakukan dengan struktur penulisan yang berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia Tahun 2015, yaitu sebagai berikut :

1. Bab I. Pendahuluan, berupa latar belakang masalah penelitian, rumusan

masalah penelitian, tujuan dari penelitian, manfaat penelitian serta struktur organisasi skripsi.

2. Bab II. Kajian Pustaka, berisi konteks yang jelas terhadap topik atau permasalahan yang diangkat dalam penelitian.
3. Bab III. Metode Penelitian, merupakan bagian yang menjelaskan pembaca bagaimana penulis akan merancang alur penelitiannya dari mulai desain penelitian yang diterapkan, partisipan dan tempat penelitian yang digunakan, tahapan pengumpulan data yang dilakukan, hingga langkah-langkah analisis data yang akan dilakukan.
4. Bab IV. Temuan dan Pembahasan, menyampaikan temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan analisis data sesuai dengan permasalahan penelitian dan temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan sebelumnya.
5. Bab V. Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi, berisi simpulan dari hasil temuan analisis dan rekomendasi hal-hal yang penting yang dapat dimanfaatkan dan dikembangkan dari hasil penelitian tersebut.