BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Dunia pendidikan saat ini memegang peranan penting dalam kelangsungan hidup suatu Bangsa, karena pendidikan merupakan wahana untuk meningkatkan dan mengembangkan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM). Kualitas SDM ditentukan oleh tingkat pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh melalui pendidikan. Pendidikan memegang peranan penting dalam upaya menggali dan mengembangakan potensi SDM. Pengembangan SDM dimaksudkan agar manusia mempunyai keahlian dan keterampilan yang profesional sehingga dapat meningkatkan taraf kehidupan Bangsa dan Negara. Pendidikan juga merupakan salah satu usaha untuk melahirkan generasi pembangunan yang inovatif, kreatif, dan memliki keinginan untuk maju.

Pelaksanaan program pembangunan bangsa melalui penyelenggaraan sistem pendidikan dilaksanakan melalu tiga jalur, yaitu jalur pendidikan formal, jalur pendidikan nonformal dan informal, sebagaimana telah ditetapkan dalam Undang-Undang Republik Indonesia No.20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Bab I pasal 1 ayat 11-13, yaitu :

1. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan yang berstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi.
2. Pendidikan nonformal adalah jalur pendidikan diluar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara berstruktur dan berjenjang.
3. Pendidikan informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan.

Pendidikan formal dilaksanakan secara berjenjang dan berkesinambungan dimulai dari Pendidikan Dasar, Pendidikan Menengah, dan Pendidikan Tinggi. Pendidikan Menengah terdiri dari Sekolah Menengah Pertama (SMP) dan Sekolah Menengah Atas/Kejuruan. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah salah satu pendidikan formal pada jenjang Pendidikan Menengah (*middle skill*) dan profesional dibidangnya masing-masing.

Erfah Hikmatulloh, 2016
MANFAAT PENGETAHUAN BUMBU DAN REMPAH PADA PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA SISWA SMK NEGERI 9 BANDUNG
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Sekolah Menengah Kejuruan merupakan salah satu jalur pendidikan formal pada jenjang pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik untuk bekerja dalam bidang tertentu, sebagaimana tercantum pada Peraturan Pemerintah Nomor 20 Tahun 2003 “pendidikan kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu”.

Sekolah Menengah Kejuruan merupakan salah satu bentuk satuan pendidikan formal yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan pada jenjang Pendidikan yang sederajat. seperti yang dipaparkan dalam undang-undang sebagai berikut. Struktur kurikulum merupakan pola dan susunan mata pelajaran yang harus ditempuh oleh peserta didik dalam kegiatan pembelajaran. Seperti yang di Jelaskan dalam Peraturan menteri pendidikan dan kebudayaan sebagai berikut. Menurut Permendikbud 70 tahun 2013 Struktur Kurikulum-SMK-MAK :

> Struktur Kurikulum SMK/MAK dirancang dengan pandangan bahwa SMA/MA dan SMK/MAK pada dasarnya adalah pendidikan menengah, yang membedakan hanya pada pengakomodasian minat peserta didik saat memasuki pendidikan menengah. Oleh karena itu, struktur umum SMK/MAK sama dengan struktur umum SMA/MA, yakni ada tiga kelompok Mata pelajaran: Kelompok A, B, dan C.

SMKN 9 Bandung adalah salah satu sekolah pendidikan formal, SMKN 9 Bandung memiliki 8 program studi keahlian yaitu Jasa Boga, Patiseri, Tata Busana, Kecantikan Rambut, Kecantikan Kulit, Akomodasi Perhotelan, Usaha Perjalanan Wisata dan Desain Komunikasi Visual. Tujuan kompetensi keahlian Jasa Boga adalah membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap.

Kurikulum yang digunakan pada jenjang Pendidikan Menengah Kejuruan yaitu Kurikulum Nasional. Pelajaran yang diberikan kepada siswa SMK dikelompokan menjadi tiga kelompok mata pelajaran yaitu Kelompok A, Kelompok B, dan Kelompok C. Kelompok C adalah mata pelajaran peminatan yang terbagi menjadi 3. C1 yaitu kelompok mata pelajaran dasar bidang keahlian, C2 yaitu kelompok

mata pelajaran dasar program keahlian dan C3 yaitu mata pelajaran paket keahlian.

Siswa SMKN 9 Bandung dibekali kemampuan berbagai mata pelajaran diantaranya Pengetahuan Bahan Makanan , yang disampaikan dalam bentuk teori dengan kompetensi dasar pengetahuan bumbu dan rempah agar siswa memiliki kemampuan dasar pada saat Pengolahan Makanan Indonesia. Kompetensi dasar pengetahuan bumbu dan rempah sudah ditempuh siswa saat dikelas X pada semester genap. Materi yang dipelajari dalam kompetensi dasar Pengetahuan Bumbu dan Rempah meliputi struktur, komposisi, mutu, fungsi, sifat-sifat dari bumbu dan rempah. Kemudian kemampuan Pengetahuan Bumbu dan Rempah diaplikasikan pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yang ditempuh ketika siswa dikelas XI dan XII.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan pada saat penulis melaksanakan Program Latihan Profesi (PLP) selama satu semester pada umumnya menunjukan rata – rata nilai siswa baik yaitu berada diatas Kriteria Kelulusan Minimal (KKM). KKM yang ditetapkan oleh SMKN 9 Bandung yaitu 75, meskipun nilai siswa berada diatas nilai minimal, namun pada saat mengaplikasikan teori yang sudah dipelajari dalam kelas praktikum masih ditemukan beberapa masalah. Terdapat siswa yang masih belum mengetahui bumbu dan rempah sebesar 47% pada saat pengolahan makanan Indonesia.

Berdasarkan pengalaman penulis yang telah dijabarkan ketika melaksanakan Program Pelatihan Lapangan, penulis mengamati bahwa pada saat pelaksanaan mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia sebagian besar siswa masih tidak tahu mengenai bumbu dan rempah yang akan digunakan saat pengolahan, dan masih banyaknya kekeliruan tentang bumbu yang berasal dari akar dan rempah yang berasal dari biji-bijian. Penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah pada Pengolahan Makanan Indonesia SMKN 9 Bandung”.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Rumusan masalah menurut Sugiono (2008, hlm.56) merupakan "Rumusan masalah itu merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data". Uraian latar belakang diatas, dapat dirumuskan pokok masalah dalam penelitian ini, mengenai "Bagaimana manfaat pengetahuan bumbu dan rempah pada saat pengolahan makanan Indonesia siswa kelas XI dan XII Jasa Boga SMK Negeri 9 Bandung? " selanjutnya dirumuskan masalah tersebut dan dijadikan judul skripsi yaitu sebagai berikut :"Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMK Negeri 9 Bandung".

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi mengenai "Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 9 Bandung".

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini merupakan penjabaran atau spesifikasi dari tujuan umum penelitian. Tujuan khusus yang hendak dicapai adalah untuk memperoleh gambaran spesifik mengenai Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Kelas XI dan XII Jasa Boga SMKN 9 Bandung berkaitan dengan:

a. Manfaat pengetahuan bumbu dan rempah yang berkaitan dengan aspek persiapan Pengolahan Makanan Indonesia.
b. Manfaat pengetahuan bumbu dan rempah yang berkaitan dengan aspek pengolahan Makanan Indonesia.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat pada semua pihak, baik secara langsung maupun secara tidak langsung dan khususnya dapat memberikan manfaat kepada :

1. Siswa

Untuk mengetahui hasil penelitian terkait penguasaan pengetahuan tentang bumbu dan rempah dan sebagai bekal siswa untuk mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia.

2. Guru atau Tenaga Pendidik

Sebagai masukan untuk Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan pada kompetensi dasar tentang Pengetahuan Bumbu dan Rempah yang sangat diperlukan saat Pengolahan Makanan Indonesia.

3. Bagi Peneliti atau Penulis

Penulis memperoleh pengetahuan, pengalaman serta wawasan tentang Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 9 Bandung.

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

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 “Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 9 Bandung”.

3. Bab III. Metode Penelitian

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

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 permasalah 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