

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan adalah bimbingan atau pertolongan yang diberikan atau disampaikan oleh orang dewasa kepada anak-anak untuk mencapai perkembangan kedewasaannya dengan tujuan melahirkan generasi penerus yang cerdas, sehat, tunduk dan patuh terhadap segala perintah dan larangan dari Tuhan.. Menurut Purwanto (dalam Nurhalimah, 2015, hlm 1) “Pendidikan merupakan sebuah program yang melibatkan sejumlah komponen yang berkerja sama dalam sebuah proses untuk mencapai tujuan yang diprogramkan”. Berdasarkan pengertian diatas pendidikan merupakan upaya dari seseorang dalam memahami suatu pengetahuan yang baru dalam kehidupannya. Pendidikan diharapkan mampu memberikan peranan besar dalam meningkatkan SDM (Sumber Daya Manusia) secara seimbang baik kualitas mental maupun fisiknya.

Usaha pemerintah dalam meningkatkan pendidikan di Indonesia dengan menyelenggarakan program pendidikan dengan jalur pendidikan formal, non formal dan informal. Jalur pendidikan formal merupakan suatu proses pendidikan yang telah disusun dan dirancang secara sistematis yang diselenggarakan oleh sekolah. Jenjang pendidikan formal di Indonesia yaitu Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Salah satu jenjang pendidikan formal di Indonesia yaitu Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) dan Sekolah menengah Atas (SMA).

Sekolah Menengah Kejuruan memiliki tujuan dan fungsi yang berbeda dari Sekolah Menengah Atas (SMA), hal tersebut dapat dilihat dari tujuan dan fungsi SMK yang tercantum dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2010:

- a. Meningkatkan, menghayati, dan mengamalkan nilai-nilai keimanan, akhlak mulia, dan kepribadian luhur;
- b. Meningkatkan, menghayati, dan mengamalkan nilai-nilai kebangsaan dan cinta tanah air;
- c. Membekali peserta didik dengan kemampuan ilmu pengetahuan dan teknologi serta kecakapan kejuruan para profesi sesuai dengan kebutuhan masyarakat;

- d. Meningkatkan kepekaan dan kemampuan mengapresiasi serta mengekspresikan keindahan, kehalusan, dan harmoni;
- e. Menyalurkan bakat dan kemampuan di bidang olahraga, baik untuk kesehatan dan kebugaran jasmani maupun prestasi; dan
- f. Meningkatkan kesiapan fisik dan mental untuk hidup mandiri di masyarakat dan/atau melanjutkan pendidikan ke jenjang pendidikan tinggi.

Tujuan dan fungsi dari pendidikan SMK wajib memberikan bekal keahlian kejuruan pada peserta didik untuk dijadikan sebagai dasar mendapatkan pekerjaan yang sesuai dalam bidang keahlian yang diminati, dan sebagai dasar untuk dapat melanjutkan ke jenjang pendidikan yang lebih tinggi, sehingga pendidikan SMK dipandang sebagai pendidikan yang paling sesuai untuk melanjutkan ke dalam dunia industri pekerjaan yang sesuai dengan kemampuan dan keterampilan yang dimiliki.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Cimahi memiliki lima program keahlian yang menghasilkan lulusan yang berkualitas dan siap kerja. Program keahlian yang ada di SMK Negeri 3 Cimahi yaitu Tata Boga, Tata Busana, Akomodasi Perhotelan, Administrasi Perkantoran dan Multimedia. Setiap program keahlian dibekali mengenai pengetahuan, sikap dan keterampilan yang dapat meningkatkan kemampuan peserta didik sesuai dengan keahliannya. Program keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Cimahi menjadikan lulusannya dapat bekerja di dunia industri perhotelan, catering dan *pastry & bakery*.

Salah satu upaya untuk menghasilkan tenaga kerja yang sesuai dengan industri, SMK memiliki program Prakerin. Prakerin (Praktik Kerja Industri) merupakan kegiatan yang dilakukan siswa SMK pariwisata untuk menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki di tempat industri/kerja. Praktik Kerja Industri dilaksanakan atas kerjasama sekolah dengan tempat industri, praktik kerja industri bertujuan untuk menghasilkan tenaga kerja yang memiliki keahlian profesional yakni tenaga kerja yang memiliki tingkat pengetahuan, keterampilan dan etos kerja yang sesuai dengan tuntutan lapangan kerja. Program keahlian tata boga menempatkan peserta didik di hotel, restoran, atau usaha catering khususnya dibagian dapur sebagai tempat melaksanakan praktik kerja industri. Sebelum melaksanakan prakerin sekolah mempersiapkan peserta didik dengan cara memberika pengetahuan menunjang pelaksanaan praktik kerja industri.

Farida Hanum, 2017

HASIL BELAJAR "PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL" UNTUK KESIAPAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI SISWA SMKN 3 CIMAHI

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

Kesiapan merupakan kondisi seseorang yang memiliki kematangan untuk menerima dan mempraktikkan suatu hal tertentu. Slamento (2010, hlm. 133) mengungkapkan bahwa “kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon/jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi”. Kondisi peserta didik yang siap merespon atas pertanyaan-pertanyaan yang diberikan harus mempunyai pengetahuan tentang materi yang akan dipelajari atau dipartikkan.

”*Knowledge*” merupakan salah satu aspek pencapaian hasil belajar siswa dalam kurikulum berbasis kompetensi. Sudjana (2009, hlm. 22), mengungkapkan bahwa hasil belajar adalah “kemampuan-kemampuan yang dimiliki setelah ia menerima pengalaman belajar”. Pengetahuan di SMK berdasarkan struktur kurikulum dibagi menjadi pengetahuan adaptif, normatif, dan produktif. Pengetahuan produktif di SMK yang membedakan bahwa siswa SMK lebih siap untuk meneruskan kerja setelah tamat sekolah. Pengetahuan produktif yang mendasari untuk melaksanakan prakerin yaitu mata pelajaran *sanitasi hygiene*, pengetahuan bahan makanan, boga dasar, tata hidangan, pengolahan dan penyajian makanan indonesia (PMI) dan pengolahan dan penyajian makanan kontinental (PMK).

Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental (PMK) adalah mata pelajaran dasar yang membahas mengenai bumbu dan makanan kontinental. Mata pelajaran tersebut diperoleh peserta didik pada kelas XI dalam waktu pembelajaran selama 8 jam atau 320 menit, pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental peserta didik diminta untuk dapat memahami, mengolah dan menyajikan hidangan kontinental atau makanan Barat (Eropa dan Amerika) yang dapat dikategorikan dalam menu modern yaitu *appetizer*, *main course*, *soup* dan *dessert*. Salah satu Kompetensi Dasar dalam mata pelajaran tersebut yaitu Menganalisis *salad* dan Menyiapkan *salad*. Materi mengenai *salad* yang peserta didik peroleh disekolah, diharapkan menjadi bekal kesiapan untuk melaksanakan praktik kerja industri.

Pelaksanaan praktik kerja industri di hotel dikelompokkan berdasarkan pembagian *kitchen section* yang ada di hotel tersebut. Bagian-bagian dari *section* tersebut adalah seperti *cold kitchen*, *main kitchen/hot kitchen*, *pastry* dan *bakery*. *Cold kitchen* merupakan salah satu bagian *kitchen* yang memiliki tanggung jawab dalam mengolah dan menyajikan makanan yang bersuhu dingin seperti *cold appetizer (canape dan salad)* selain itu *cold kitchen* bertugas menangani pengolahan buah-buahan untuk pelengkap maupun dekorasi.

Penulis melakukan wawancara dengan bapak Yudi selaku *sous chef* di Grandia Hotel Bandung, beliau menyatakan bahwa pihak industri menginginkan peserta didik yang akan melaksanakan praktik kerja industri mengetahui tugasnya dari masing-masing *kitchen section*. Salah satu *kitchen section* yaitu *cold kitchen section*, disini peserta didik diharapkan dapat mengetahui cara persiapan *salad*, pengolahan *salad* dan penyajian *salad* kontinental. Tetapi pada kenyataannya masih ada peserta didik yang belum mengetahui tugas dari *cold kitchen section* saat pelaksanaan praktek kerja industri.

Siswa yang siap melaksanakan praktik kerja industri merupakan siswa yang telah memiliki pengetahuan dasar untuk menunjang pelaksanaan kegiatan praktik kerja industri di berbagai industri jasa boga salah satunya yaitu pengetahuan Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental tentang *salad*. Berdasarkan latar belakang yang penulis paparkan diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian terhadap peserta didik mengenai Hasil Belajar Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental Untuk Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMKN 3 Cimahi..

B. Rumusan masalah

Perumusan masalah dalam penelitian ini digunakan untuk memperjelas masalah yang akan diteliti oleh penulis. Sugiyono (2016, hlm. 56), berpendapat bahwa “Rumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Berdasarkan kutipan diatas maka penulis merumuskan masalah yang berkaitan dengan latar belakang masalah diatas yaitu: Bagaimana Hasil Belajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental Untuk Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMKN 3 Cimahi ?. Berdasarkan dari rumusan masalah tersebut penelitian ini menilai hasil belajar yang diukur dari pengetahuan peserta

Farida Hanum, 2017

HASIL BELAJAR “PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL” UNTUK KESIAPAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI SISWA SMKN 3 CIMAHI

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

didik untuk kesiapan praktek kerja industri, sehingga dijadikan judul skripsi yaitu “Hasil Belajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental Untuk Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMKN 3 Cimahi”.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk memperoleh data dan informasi mengenai:

1. Hasil belajar tentang pengetahuan persiapan *salad* untuk kesiapan praktik kerja industri di *section cold kitchen*
2. Hasil belajar tentang pengetahuan pengolahan *salad* untuk kesiapan praktik kerja industri di *section cold kitchen*
3. Hasil belajar tentang pengetahuan penyajian *salad* untuk kesiapan praktik kerja industri di *section cold kitchen*

D. Manfaat

Berdasarkan masalah-masalah yang telah dirumuskan, diharapkan melalui penelitian ini dapat memperoleh banyak manfaat baik secara langsung maupun tidak langsung. Berikut beberapa manfaat yang dapat penulis kemukakan dalam penelitian ini diantaranya kepada:

1. Guru SMKN 3 Cimahi
Hasil penelitian ini dapat dijadikan sarana informasi dan evaluasi terhadap keterlaksanaan proses pembelajaran materi mengenai *salad* dan praktik *salad* kontinental yang dapat dijadikan sebagai masukan dalam meningkatkan kegiatan belajar mengajar di sekolah.
2. Siswa
Siswa dapat meningkatkan pengetahuan *salad* dan keterampilan serta kreatifitas pada praktik membuat *salad* kontinental, dan siswa dapat mengetahui hasil penelitian terkait Hasil Belajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental Untuk Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMKN 3 Cimahi
3. Penulis

Memiliki pengalaman langsung dan meningkatkan pengetahuan dalam membuat karya ilmiah dengan melakukan penelitian skripsi tentang Hasil

Farida Hanum, 2017

HASIL BELAJAR “PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL” UNTUK KESIAPAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI SISWA SMKN 3 CIMAH

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

Belajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental Untuk Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMKN 3 Cimahi.

E. Struktur organisasi skripsi

Rincian tentang urutan penulisan penelitian ini adalah sebagai berikut:

- Bab I : merupakan pendahuluan dari penelitian yang terdiri dari sub bab yang meliputi latar belakang masalah penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian serta struktur organisasi skripsi.
- Bab II :memberikan konteks yang jelas terhadap topik atau permasalahan yang diangkat dalam penelitian (pengatahuan *salad* dan praktik *salad* kontinental). Bagian ini memiliki peran yang sangat penting.
- Bab III :merupakan bagian yang bersifat prosedural, yakni bagian yang mengarahkan pembaca untuk mengetahui bagaimana peneliti merancang alur penelitiannya dari mulai pendekatan penelitian yang diterapkan, instrumen yang digunakan, tahapan pengumpulan data yang dilakukan, hingga langkah-langkah analisis data yang dijalankan seperti, desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian dan analisis data.
- Bab IV :merupakan temuan dan pembahasan dari seluruh hasil yang telah dilakukan peneliti. Pada bab ini menyampaikan dua hal utama, yakni (1) temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan 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.

Bab V :berisi simpulan, implikasi, dan rekomendasi, yang menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian sekaligus mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian tersebut