

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan mempunyai peran penting dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang siap kerja, memiliki kemampuan dan keterampilan serta pengetahuan yang luas sesuai kebutuhan masyarakat, sebagaimana tertuang dalam Undang-Undang Republik Indonesia No.20 Tahun 2003 tentang Fungsi dan Tujuan Pendidikan Nasional BAB II pasal 3, yaitu:

Pendidikan Nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak dan peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa. Bertujuan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa Kepada Tuhan YME, berakhlak mulia, serta berilmu, cakap kreatif, mandiri dan menjadi warga Negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Pelaksanaan pendidikan dapat diwujudkan melalui tiga jalur pendidikan yaitu, Pendidikan Formal, Pendidikan Non Formal dan Pendidikan Informal, sebagaimana yang telah ditetapkan dalam Undang-Undang Republik Indonesia tentang Sistem Pendidikan Nasional No.20 Tahun 2003 Bab I Pasal 1, yaitu:

1. Pendidikan Formal adalah jalur pendidikan yang berstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi.
2. Pendidikan Non Formal adalah jalur pendidikan di luar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara berstruktur dan berjenjang.
3. Pendidikan Informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) lembaga pendidikan yang bertanggung jawab untuk menghasilkan lulusan yang berkualitas memiliki kemampuan, keterampilan dan keahlian dalam bidang tertentu. Salah satu SMK adalah SMK Pariwisata yang menjadikan lulusannya bekerja di industri, perhotelan, *bakery* dan usaha bidang boga lainnya.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan jalur Pendidikan Formal salah satunya SMK Pariwisata Telkom Bandung yang memiliki 3 program keahlian yaitu: Program keahlian Akomodasi Perhotelan, Tata Boga dan Usaha Perjalanan Wisata. Program keahlian Tata Boga memiliki struktur kurikulum mengacu pada kurikulum SMK Pariwisata (2004 : 8) adalah:

Untuk mencapai standar kompetensi yang telah ditetapkan oleh industri/dunia usaha. Kompetensi yang diajarkan kepada peserta didik sesuai dengan standar kompetensi yang terbagi menjadi tiga program yaitu normatif, adaptif dan produktif.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Pariwisata Telkom Bandung merupakan salah satu SMK Pariwisata yang mempunyai beberapa program keahlian, yaitu Akomodasi Perhotelan, Tata Boga dan Usaha Perjalanan Wisata. Pada Program Keahlian Tata Boga terdapat mata pelajaran *basic cookery*. Mata Pelajaran *basic cookery* diajarkan di kelas X. Salah satu kompetensi dasar pada mata pelajaran *basic cookery* adalah “Peralatan Pengolahan Makanan”. Indikator kompetensi tersebut meliputi macam-macam dan fungsi peralatan pengolahan makanan. Salah satu tujuan dari kompetensi dasar peralatan pengolahan makanan, yaitu siswa mampu mengidentifikasi macam-macam dan fungsi peralatan pengolahan makanan dengan percaya diri. Tujuan kompetensi dasar Peralatan Pengolahan Makanan ini harus dicapai siswa sampai mendapatkan ketuntasan dengan predikat kompeten mencapai nilai Kriteria Kelulusan Minimal (KKM).

Program keahlian Tata Boga menyelenggarakan program pendidikan dengan memanfaatkan industri boga dalam bentuk Prakerin. Prakerin dilaksanakan pada peserta didik kelas XII. Program pendidikan ini merupakan salah satu mata pelajaran yang melakukan kegiatan praktik. Program pendidikan ini memiliki kaitan yang sangat erat dengan kompetensi dasar peralatan pengolahan makanan. Pengetahuan siswa terkait peralatan pengolahan makanan sangat diperlukan dalam kegiatan Praktik Kerja Industri. Menurut Dwi (2011: 22) pada Program Pendidikan Praktik Kerja Industri (Prakerin) siswa dituntut untuk menentukan dan memilih peralatan yang sesuai dengan hidangan yang dibuat.

Penulis melakukan studi pendahuluan dengan cara melakukan wawancara kepada guru pamong, maka diperoleh keterangan bahwa hasil belajar mata pelajaran *basic cookery* pada umumnya menunjukkan rata-rata nilai siswa baik yaitu berada di atas Kriteria Kelulusan Minimal (KKM). Kriteria kelulusan minimal ini telah ditetapkan yaitu 70. Meskipun nilai siswa berada di atas KKM, namun masih ada beberapa masalah yang ditemukan pada saat Praktik Kerja Industri. Adanya beberapa siswa yang belum paham nama dan penggunaan *kitchen equipment*, *kitchen utensil*, *pastry equipment* dan *pastry utensil* sehingga terdapat hambatan dalam kegiatan Praktik Kerja Industri.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan, penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga yang belajar tentang Teknologi Peralatan Boga akan melakukan penelitian mengenai “Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan sebagai Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung”. Pengetahuan merupakan salah satu hasil belajar yang termasuk ke dalam aspek kognitif. Pengetahuan yang akan dibahas yaitu pengetahuan kompetensi dasar peralatan pengolahan makanan, pada mata pelajaran *basic cookery*. Pada penelitian ini akan dibatasi pada pengetahuan siswa tentang macam-macam dan fungsi peralatan pengolahan makanan untuk kesiapan Praktik Kerja Industri (Prakerin). Kesiapan pada penelitian ini yaitu kesiapan pada aspek kognitif tentang peralatan pengolahan makanan. Kondisi siap secara sadar dalam bertindak saat melaksanakan Praktik Kerja Industri.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Permasalahan ditemukan pada saat penulis melakukan studi pendahuluan dengan cara wawancara kepada guru pamong, maka diperoleh keterangan bahwa hasil belajar mata pelajaran *basic cookery* pada umumnya menunjukkan rata-rata nilai siswa baik yaitu berada di atas Kriteria Kelulusan Minimal (KKM). Kriteria kelulusan minimal ini telah ditetapkan yaitu 70. Meskipun nilai siswa berada di atas KKM, namun masih ada beberapa masalah yang ditemukan pada saat Praktik Kerja Industri. Adanya beberapa siswa yang belum paham nama dan penggunaan *kitchen equipment*, *kitchen*

utensil, pastry equipment dan *pastry utensil* sehingga terdapat hambatan dalam kegiatan Praktik Kerja Industri. Sejalan menurut Jurnal SMK Pariwisata Telkom (2016, hlm.12) yaitu “Komponen penilaian dalam Praktik Kerja Industri berupa tanggung jawab dalam mengolah makanan, salah satu indikator penilaian kualitas kerja harus menyajikan makanan yang berkualitas baik. Salah satu syarat untuk membuat makanan berkualitas baik adalah memiliki pengetahuan mengenai bahan, alat dan cara pengolahan makanan. Jadi pengetahuan peralatan pengolahan makanan menjadi unsur penting dalam penilaian Praktik Kerja Industri”.

Maka perumusan masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai “Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan sebagai Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung”. Menurut Sugiyono (2012 : 55) “Rumusan masalah yaitu suatu pernyataan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Berdasarkan kutipan di atas maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu: “Bagaimana pengetahuan peralatan pengolahan makanan sebagai kesiapan Praktik Kerja Industri, yang ditinjau dari pengetahuan mengenai macam-macam dan fungsi peralatan pengolahan makanan pada siswa kelas XI Tata Boga di SMK Pariwisata Telkom Bandung?”

Selanjutnya dari rumusan masalah tersebut dijadikan judul skripsi yaitu “Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan sebagai Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum:

Tujuan umum pada penelitian ini yaitu memperoleh informasi mengenai Pengetahuan “Peralatan Pengolahan Makanan” sebagai Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung.

2. Tujuan Khusus:

Tujuan khusus penelitian ini yaitu untuk memperoleh informasi mengenai pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan terkait

materi *kitchen equipment*, *kitchen utensil*, *pastry equipment* dan *pastry utensil* sebagai kesiapan Praktik Kerja Industri.

D. Manfaat Penelitian

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

1. Peneliti dapat meningkatkan wawasan, pengalaman dan pengetahuan mengenai karya ilmiah yang dibuat.
2. SMK Pariwisata Telkom Bandung, khususnya guru mata pelajaran *basic cookery*. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran dan informasi tentang peralatan pengolahan makanan sehingga dapat dijadikan masukan dalam meningkatkan pemahaman siswa untuk mempersiapkan diri menghadapi Praktik Kerja Industri (Prakerin).
3. Masyarakat umum dan seluruh pembaca dapat memberikan tambahan wawasan terkait peralatan pengolahan makanan.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Upaya untuk memudahkan penelaahan bagian dalam penelitian ini, maka penulis menyajikan penulisan berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia (2016 : 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 Pengetahuan “Peralatan Pengolahan Makanan” untuk Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMK Pariwisata Telkom 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. Simpulan, implikasi dan rekomendasi

Bab ini menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian sekaligus mengajukan hal-hal penting yang dapat di manfaatkan dari hasil penelitian tersebut.