

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan merupakan salah satu faktor untuk membangun bangsa dan mempengaruhi kemampuan suatu bangsa karena pendidikan memiliki peranan untuk menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas yang memiliki kemampuan dan keterampilan serta pengetahuan yang luas. Sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia No.20 tahun 2003, tentang Sistem Pendidikan Nasional, sebagai berikut:

Pendidikan Nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa sebagai Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta tanggung jawab.

Indikator tujuan Pendidikan Nasional di atas adalah membangun manusia yang mandiri. Manusia mandiri yaitu seseorang yang tidak bergantung pada orang lain sehingga dapat mengembangkan kemampuan yang ada sebagai dirinya, memiliki pengetahuan lebih luas, kreatif, dan tanggung jawab serta mampu membuat perubahan baik sebagai dirinya maupun lingkungan sekitarnya kearah yang lebih baik.

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan salah satu Perguruan Tinggi yang mempunyai tujuan untuk mempersiapkan peserta didik menjadi tenaga-tenaga pendidik dan pengajar sesuai dengan bidang keahliannya. UPI terdiri dari tujuh fakultas, salah satunya adalah Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK), terdapat beberapa Departemen dan salah satunya adalah Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Departemen PKK sebagai salah satu Departemen yang mempunyai tiga Program Studi yaitu Program Studi Pendidikan Tata Boga, Program Studi Pendidikan Tata Busana, dan Program Studi Pendidika Kesejahteraan Keluarga.

Program Studi Pendidikan Tata Boga merupakan Program Studi yang mempersiapkan sumber daya manusia berkualitas dalam bidang Pendidikan,

yaitu untuk menjadi tenaga kependidikan profesional yang mampu mendidik dan mengajar dalam bidang Boga, selain itu dapat menghasilkan tenaga ahli sesuai dengan bidang Boga. Tenaga ahli ini harus siap menghadapi era industrialisasi dan perekonomian yang semakin berkembang serta dapat menciptakan suatu lapangan pekerjaan yaitu dengan cara membuat suatu usaha atau wirausaha.

Kompetensi Program Studi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI diwajibkan mengikuti sejumlah perkuliahan diantaranya yaitu: Mata Kuliah Umum (MKU), Mata Kuliah Dasar Kependidikan (MKDK), Mata Kuliah Keahlian Profesi (MKKP), Mata Kuliah Program Pengalaman Lapangan (MKPPL), Mata Kuliah Keahlian Fakultas (MKKF), Mata Kuliah Keahlian (MKK), Mata Kuliah Keilmuan Dan Keahlian Pilihan Program Studi (MKKPPS) (Struktur Kurikulum UPI, 2016. Hlm 344-347).

Salah satu mata kuliah pengembangan yang telah dilakukan dalam kurikulum pada Program Pendidikan Tata Boga salah satunya adalah mata kuliah keilmuan dan keahlian pilihan program studi (MKKPPS). "*Bread*" adalah bagian dari mata kuliah keilmuan dan keahlian pilihan program studi (MKKPPS) yang harus ditempuh oleh Mahasiswa paket pilihan peminatan Patiseri. Mata kuliah ini bersifat secara teori 40% dan praktek 60%. Mata Kuliah "*bread*" diberikan pada semester 5 dengan bobot 2 sks. Kompetensi Dasar Mata Kuliah *Bread* dalam Silabus (2016, hlm. 1) yaitu:

Mata Kuliah ini merupakan Mata Kuliah Keilmuan Dan Keahlian Pilihan Program Studi sebagai paket peminatan Patiseri Patiseri Program Studi Pendidikan Tata Boga, mahasiswa yang telah selesai mengikuti perkuliahan ini diharapkan mampu memahami konsep tentang *Bread* (Definisi, Istilah Tujuan, Fungsi), bahan, fungsi bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan *Bread*. Metode pembuatan *Bread* terdiri dari klasifikasi adonan *Bread*. *Convenience Foods* dan *Method of Preparation Convenience Foods* serta teknik membentuk *Bread*, *Finishing Touch* dan teknik pengemasan *Bread*.

Tujuan dari pembelajaran mata kuliah "*Bread*" yaitu Mahasiswa diharapkan mampu memahami, menerapkan dan mengaplikasikan konsep dasar roti, teknik membuat produk roti dan teknik pengemasan produk roti.

Berdasarkan data nilai hasil belajar “*bread*” yang diperoleh dari 38 Mahasiswa paket peminatan patiseri angkatan 2013 dan 2014 terdapat 32 orang mendapatkan nilai A (85%), 4 orang mendapatkan nilai B (10%) dan 1 orang mendapatkan nilai C (5%), pada umumnya mendapatkan nilai yang cukup baik sehingga dapat diasumsikan sebagai bekal kesiapan untuk membuka usaha *bakery*. Sebagaimana yang diungkapkan oleh Anggri bahwa “Semakin tinggi nilai hasil belajar dari aspek pengetahuan, sikap maupun keterampilan akan berpengaruh pada kesiapan usaha (2012, hlm.2)”

Kesiapan membuka usaha *bakery* merupakan bentuk penerapan dan pengaplikasian teori serta praktek yang diadaptasi oleh mahasiswa di Perguruan Tinggi dan di industri. (Wena, dalam Muhidin, 2010, hlm. 6) mengungkapkan bawa penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan dengan pendekatan sistem ganda bertujuan untuk:

1. Menghasilkan tenaga kerja yang dimiliki keahlian profesional, yaitu tenaga kerja yang memiliki keahlian profesional, yaitu tenaga kerja yang memiliki tingkat pengetahuan, keterampilan, dan etos kerja yang sesuai tuntutan lapangan kerja.
2. Meningkatkan dan memperkuat keterkaitan (*link and match*) antara lembaga pendidikan pelatihan kejuruan dan dunia usaha.
3. Meningkatkan efisiensi proses pendidikan dan pelatihan tenaga kerja berkualitas profesional.

Keberhasilan belajar yang diperoleh Mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan teori dan praktek mata kuliah “*bread*” yang diperoleh di Perguruan Tinggi (proses belajar mengajar) diharapkan memberikan manfaat dengan menunjukkan perubahan tingkah laku yang ditandai dengan kesiapan pengetahuan, sikap dan keterampilan pada pembuatan berbagai jenis produk roti sebagai kesiapan usaha *bakery*.

Berdasarkan uraian latar belakang yang dikemukakan di atas, penulis merasa tertarik untuk meneliti Manfaat Hasil Belajar “*Bread*” Sebagai Kesiapan usaha *Bakery* Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga”.

B. Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Manfaat Hasil Belajar “*Bread*” Sebagai Kesiapan Usaha *Bakery* Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga”. Lingkup yang diteliti dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana manfaat hasil belajar “*Bread*” sebagai kesiapan usaha *bakery* berkaitan dengan kompetensi kognitif tentang konsep dasar roti.
2. Bagaimana manfaat hasil belajar “*Bread*” sebagai kesiapan usaha *bakery* berkaitan dengan kompetensi afektif tentang teknik pembuatan produk roti.
3. Bagaimana manfaat hasil belajar *Bread* sebagai kesiapan usaha *bakery* berkaitan dengan kompetensi psikomotor meliputi teknik pengemasan produk roti.

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah yang telah diuraikan diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana Manfaat Hasil Belajar “*Bread*” Sebagai Kesiapan Usaha *Bakery* Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga”.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini ada dua yaitu tujuan umum dan tujuan khusus.

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi atau data tentang manfaat hasil belajar “*bread*” sebagai kesiapan usaha *bakery* Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2013 dan 2014.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus merupakan spesifikasi dari tujuan umum. Tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data mengenai:

- a. Manfaat hasil belajar “*Bread*” sebagai kesiapan usaha *bakery* berkaitan dengan kompetensi kognitif tentang konsep dasar roti.

- b. Manfaat hasil belajar “*Bread*” sebagai kesiapan usaha *bakery* berkaitan dengan kompetensi afektif tentang teknik pembuatan produk roti.
- c. Manfaat hasil belajar “*Bread*” sebagai kesiapan usaha *bakery* berkaitan dengan kompetensi psikomotor tentang teknik pengemasan produk roti.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi seluruh pihak yang bersangkutan baik secara langsung maupun tidak langsung. Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Bagi mahasiswa, meningkatkan kemampuan pengetahuan, sikap, dan keterampilan sebagai kesiapan usaha *bakery*.
2. Bagi Dosen, memperoleh informasi dan ketercapaian tujuan pembelajaran mata kuliah “*Bread*”.
3. Bagi peneliti menambahkan pengetahuan, wawasan, dan pengalaman dalam menulis karya ilmiah, khususnya penelitian manfaat hasil belajar *bread* sebagai kesiapan usaha *bakery* Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Upaya untuk memudahkan penelaahan bagian demi bagian dalam penelitian ini, maka penulis menyajikan urutan penulisan dari setiap Bab sebagai berikut:

- Bab I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, serta struktur organisasi skripsi.
- Bab II Kajian Pustaka, berisi tentang landasan teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian.
- Bab III Metode Penelitian, berisi tentang desain penelitian dan metode penelitian, partisipan dan tempat penelitian, populasi dan sampel, teknik pengumpulan data dan analisis data.

Bab IV Hasil Penelitian dan Pembahasan, berisi tentang pengolahan atau analisis data untuk menghasilkan temuan dan pembahasan hasil-hasil yang diperoleh dalam penelitian.

Bab V Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi, berisi tentang penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis penelitian.