

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pembangunan di bidang Pendidikan merupakan bagian dari Pembangunan Nasional yang bermuara pada peningkatan kualitas hidup manusia Indonesia secara utuh. Upaya mewujudkan pembangunan, maka perlu partisipasi aktif segenap dan seluruh masyarakat Indonesia. Pada dasarnya semua warga memiliki kesempatan yang sama untuk berpartisipasi dalam pembangunan. Salah satu wujud dari partisipasi tersebut adalah ikut mensukseskan program pembangunan yang dijalankan pemerintah di segala bidang, termasuk diantaranya adalah di Bidang Pendidikan.

Bidang Pendidikan sebagai program pembangunan dilaksanakan melalui Jalur Pendidikan Formal, Informal maupun Pendidikan Non Formal. Setiap jalur tersebut memiliki program masing-masing dengan karakteristik – karakteristik dan pendekatan masing-masing, walaupun demikian antara Jalur Pendidikan Formal, Informal dan Pendidikan Non Formal tidak dapat dipisahkan karena memiliki keterkaitan dan sama-sama memiliki tujuan untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat. Sebagaimana yang telah ditegaskan dalam Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional (SISDIKNAS) tahun 2005 tentang Sistem Pendidikan Nasional, dalam bab VI pasal 13 ayat 1 menyatakan, “Jalur Pendidikan terdiri atas Pendidikan Formal, Non formal, dan Informal yang dapat saling melengkapi dan memperkaya”.

Sejalan dengan tujuan tersebut, Akademi Tata Boga Bandung merupakan salah satu Lembaga Pendidikan Formal Kejuruan yang menghasilkan tenaga kerja terampil dan calon – calon perintisan di bidang usaha jasa boga. Akademi Tata Boga Bandung mempunyai tujuan mencetak Insan Profesional yang beriman dan ber-ahlaq karimah, disiplin, terampil, dan berwawasan boga sebagai insan berkarya dan bekerja menjadi wirausaha yang ulet dan tangguh (Kurikulum 2006), Keterkaitan dengan penulis sebagai mahasiswa Tata Boga FPTK UPI yaitu memiliki karakter yang sama dalam mempersiapkan generasi yang modern dalam bidang boga.

Akademi Tata Boga Bandung mempunyai tiga program studi, yaitu Program Studi Tata Boga Diploma I , Program Studi Tata Boga Diploma III dan Program Studi Diploma III kelas khusus karyawan. Masing-masing program studi tersebut, membekali mahasiswa dengan pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang memiliki fungsi, peran dan tanggung jawab. Selain itu juga, mahasiswa Program Studi Tata Boga D III harus menempuh sejumlah mata kuliah yang telah diprogramkan.

Salah satu mata kuliah yang harus ditempuh oleh mahasiswa Akademi Tata Boga adalah mata kuliah *Pastry II* terdiri dari teori dan praktek dengan bobot 3 sks. Meteri kuliah *Pastry II* membahas tentang pengetahuan cara memilih bahan-bahan *pastry*, alat-alat yang digunakan dalam pembuatan produk *pastry*, teknik pengolahan produk *pastry* dan cara mengidentifikasi penilaian produk *pastry*, produk *pastry* yang terkait yaitu *cake*, *icing*, *pies* dan *cookies*. Tujuan mata kuliah

Pastry II yang tercantum dalam Silabus Tahun 20011 Akademi Tata Boga Bandung yaitu

Setelah mengikuti proses pembelajaran *Pastry II* diharapkan mahasiswa memiliki wawasan pengetahuan dan keterampilan tentang produk pastry yaitu : *cake, icing, pies* dan *cookies*.

Mahasiswa yang mengikuti proses pembelajaran *Pastry II* dengan sungguh - sungguh, akan mendapatkan nilai positif sebagai hasil belajar. Hasil belajar adalah susunan kecakapan yang dapat dicapai peserta didik setelah melalui proses belajar dalam kurun waktu tertentu, yang diikuti oleh perubahan – perubahan yang terjadi pada siswa yang mengalaminya. Perubahan tingkah laku mencakup tiga aspek yaitu : aspek kognitif, afektif dan psikomotor, seperti yang diungkapkan oleh Nana Sudjana (2009:28), yaitu :

Hasil belajar adalah suatu perubahan tingkah laku peserta didik setelah melalui proses belajar mengajar. Perubahan sebagai hasil belajar ditunjukkan dalam bentuk seperti pengetahuannya, pemahamannya, sikapnya, tingkah lakunya, keterampilannya, dan kemampuan daya reaksinya, daya penerimanya, dan aspek lain yang ada pada individu

Hasil belajar membuat produk *PastryII* yang ditempuh oleh mahasiswa diharapkan dapat dijadikan sebagai bekal kesiapan dalam merintis bisnis *pastry* yang dapat bersaing dengan bisnis-bisnis produk *pastry* yang sudah ada. Perintisan bisnis *pastry* adalah membangun sesuatu dari awal untuk menjual barang atau jasa produk *pastry* kepada konsumen untuk mendapatkan laba, dan dapat mengurangi pengangguran sehingga dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat.

Kesiapan mahasiswa dalam perintisan bisnis *pastry* dilatarbelakangi oleh kesiapan kemampuan dirinya dilihat dari kompetensi aspek kognitif, afektif, dan

psikomotor. Keberhasilan belajar yang diperoleh mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan teori dan praktek mata kuliah *Pastry II* diduga akan menunjukkan perubahan tingkah laku yang mencakup penguasaan kognitif, afektif, dan psikomotor, yang selanjutnya akan memberikan manfaat dalam kesiapan perintisan bisnis *pastry* dalam pembuatan produk *pastry*.

Uraian latar belakang yang telah dikemukakan di atas, menjadikan penulis tertarik untuk meneliti mengenai manfaat hasil belajar *Pastry II* sebagai kesiapan perintisan bisnis *pastry*. Pemikiran dalam latar belakang ini tertuang dalam judul skripsi sebagai berikut : Manfaat Hasil Belajar *Pastry II* Pada Kesiapan Bisnis *Pastry*.

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

Identifikasi masalah perlu ditentukan terlebih dahulu untuk memudahkan dan mengetahui masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini, identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Manfaat Hasil belajar *Pastry II* pada kesiapan bisnis *pastry* yang berkenaan dengan kemampuan kognitif meliputi penguasaan pengetahuan tentang jenis-jenis *pastry* (*cake, cookies, pie, icing*), alat dan bahan yang digunakan, teknik membuat produk *pastry* (*cake, cookies, pie, icing*), mengemas hasil produk *pastry* dan pemasaran produk *pastry*.
2. Manfaat Hasil belajar *Pastry II* pada kesiapan bisnis *pastry* yang berkenaan dengan kemampuan afektif, meliputi sikap, teliti dan hati-hati serta dalam pemilihan bahan dan menyiapkan alat serta memiliki keberanian dalam

merencanakan jenis produk *pastry* yang akan diproduksi, (*cake, cookies, pie, icing*), pengemasan produk *pastry* dan pemasaran.

3. Manfaat Hasil belajar *Pastry II* pada kesiapan bisnis *pastry* yang berkenaan dengan kemampuan psikomotor meliputi keterampilan membuat aneka produk *pastry* (*cake, cookies, pie, icing*), mengemas produk *pastry* dan memasarkan produk *pastry*.

Setelah mengidentifikasi permasalahan seperti yang diuraikan di atas, maka diperlukan perumusan masalah sebagai langkah awal untuk memperjelas ruang lingkup penelitian dan bagian pokok dari kegiatan penelitian, Sugiono (2009:39) menyatakan bahwa “Rumusan masalah merupakan suatu pernyataan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”.

Rumusan Masalah yang dimaksud adalah bagaimana manfaat hasil belajar *Pastry II* pada kesiapan perintisan bisnis *pastry*.

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini yaitu :

Tujuan Umum :

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran tentang manfaat hasil belajar *Pastry II* yang diperoleh mahasiswa Akademi Tata Boga Bandung pada kesiapan bisnis *pastry*.

Tujuan Khusus :

Adapun Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah memperoleh gambaran secara spesifik yaitu tentang :

1. Manfaat Hasil belajar *Pastry II* pada kesiapan bisnis *pastry* yang berkenaan dengan kemampuan kognitif meliputi penguasaan pengetahuan tentang jenis-jenis *pastry* (*cake, cookies, pie, icing*), alat dan bahan yang digunakan, teknik membuat produk *pastry*, mengemas hasil produk *pastry* dan pemasaran produk *pastry*.
2. Manfaat Hasil belajar *Pastry II* pada kesiapan bisnis *pastry* yang berkenaan dengan kemampuan afektif, meliputi sikap, teliti dan hati-hati serta memiliki keberanian dalam merencanakan jenis produk *pastry* yang akan diproduksi (*cake, cookies, pie, icing*), pengemasan produk *pastry* dan pemasaran.
3. Manfaat Hasil belajar *Pastry II* pada kesiapan bisnis *pastry* yang berkenaan dengan kemampuan psikomotor meliputi keterampilan membuat aneka produk *pastry* (*cake, cookies, pie, icing*), mengemas produk *pastry* dan memasarkan produk *pastry*.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak baik langsung maupun tidak langsung berkaitan dengan penelitian ini. Secara lebih khusus penelitian ini dapat bermanfaat bagi :

1. Mahasiswa ATB Bandung, bahwa hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan motivasi pada mahasiswa untuk terus meningkatkan penguasaan perkuliahan *Pastry II* dan terus mengembangkan keterampilannya sebagai upaya memperkaya diri yang dapat dijadikan sebagai kesiapan dalam menciptakan peluang usaha yang bermanfaat bagi dirinya sendiri dan lingkungannya.

Neva Widiastuti Novianti, 2013

Manfaat Hasil Belajar *Pastry II* Pada Kesiapan Perintisan Bisnis *Pastry* Mahasiswa Akademi Tata Boga Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu

2. Dosen Akademi Tata Boga Bandung khususnya Tim Dosen Mata Kuliah *Pastry II*, bahwa hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan yang berharga untuk pengembangan pelaksanaan proses belajar mengajar teori dan praktek mata kuliah *Pastry II* berupa pembekalan pengetahuan mengenai produk *pastry* yang lebih luas dan mendalam sehingga dapat menggali kreatifitas mahasiswa.
3. Penulis, bahwa hasil penulisan ini selain dapat memberikan wawasan dan pengalaman dalam penulisan karya ilmiah juga sebagai sarana untuk mengembangkan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang telah penulis peroleh selama masa perkuliahan.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Struktur organisasi ini terdiri dari lima bab yaitu : Bab I Pendahuluan, mencakup Latar Belakang Penelitian, Identifikasi dan Perumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Metode Penelitian, Manfaat Penelitian serta Struktur Organisasi Penelitian. Bab II Kajian Pustaka, berisi tentang landasan teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian. Bab III Metode Penelitian, mencakup lokasi dan subyek penelitian, desain penelitian, metode penelitian, definisi operasional, instrumen penelitian, 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 Kesimpulan dan Saran, berisi tentang penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis penelitian.