

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan jenjang pendidikan yang mengutamakan pengembangan siswa untuk siap dalam memasuki dunia kerja dalam bidang keahlian tertentu, hal ini sejalan dengan Undang-undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional pasal 15 yang menjelaskan bahwa pendidikan kejuruan merupakan “pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu”. Salah satu bidang keahlian di SMK yaitu bidang keahlian Pariwisata. Bidang keahlian pariwisata terdiri dari beberapa program keahlian, salah satunya tata boga. Program keahlian tata boga merupakan salah satu jurusan yang terdapat di SMK. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI 2017) tata boga adalah teknik meramu, mengolah, dan menyediakan serta menghidangkan makanan dan minuman. Salah satu mata pelajaran yang ada di SMK program keahlian tata boga yaitu Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia (PPMI).

Sekolah Menengah Kejuruan Balai Perguruan Putri Bandung (SMK BPP Bandung) merupakan SMK yang memiliki 5 bidang program studi keahlian yaitu Tata Boga, Tata Busana, Rekayasa Perangkat Lunak (RPL), Akomodasi Perhotelan (APH), dan Administrasi Perkantoran (AP). Misi program studi keahlian tata boga SMK BPP Bandung yaitu menyiapkan tenaga kerja dalam bidang boga yang kreatif, terampil, memiliki etos kerja, berwawasan teknologi informasi dan mampu mengembangkan diri dalam menghasilkan lulusan yang berkualitas. SMK BPP Bandung merupakan salah satu sekolah inklusi. Sekolah inklusi merupakan sekolah yang menerima peserta didik berkebutuhan berkebutuhan khusus untuk dididik dilingkungan sekolah biasa bersama anak-anak yang lainnya yang normal (Direktorat PLB, 2004).

Anak Berkebutuhan Khusus (ABK) adalah anak dengan karakteristik khusus yang berbeda dengan anak pada umumnya tanpa selalu menunjukkan pada ketidak mampuan mental, emosi, atau fisik. Menurut PP No. 17 Tahun 2010 tentang Pengelolaan Dan Penyelenggaraan Pendidikan Pasal 129 ayat

(3) menetapkan bahwa yang termasuk kedalam anak berkebutuhan khusus yaitu “peserta didik berkelainan terdiri atas peserta didik yang tunanetra, tunarungu, tunawicara, tunagrahita, tunadaksa, tunalaras, berkesulitan belajar, lamban belajar, autis, memiliki gangguan motorik, menjadi korban penyalahgunaan narkoba, obat terlarang dan zat aditif lain, dan memiliki kelainan lain”.

Menurut hasil pengamatan penulis pada waktu Program Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK BPP Bandung, dengan jumlah siswa berkebutuhan khusus di kelas XI sebanyak 7 orang dari jumlah kelas sebanyak 2 kelas, dengan jenis ketunaan yang diderita oleh siswa yaitu tunagrahita tingkat rendah dan sedang. Anak tunagrahita merupakan anak yang secara signifikan memiliki kecerdasan dibawah rata-rata anak pada umumnya dengan disertai hambatan dalam penyesuaian diri dengan lingkungan (Astati, 2013, hlm 91). Penulis mengamati bahwa ketuntasan dalam ketercapaian Kompetensi Dasar (KD) siswa berkebutuhan khusus disetarakan dengan siswa normal lainnya. Kemampuan siswa berkebutuhan khusus dengan siswa normal lainnya berbeda sehingga memerlukan perhatian khusus.

Salah satu KD dalam mata pelajaran PPMI yang harus dicapai oleh siswa SMK BPP yaitu membuat hidangan sayuran yang dipelajari oleh siswa kelas XI Tata Boga. Pencapaian kompetensi dasar membuat hidangan sayuran dilihat dari tahapan persiapan, pengolahan serta penyajian hidangan sayuran tersebut. Tahapan persiapan seperti menyiapkan bahan-bahan seperti mencuci, memotong dan menimbang bahan, serta menyiapkan alat-alat yang akan digunakan dalam mengolah hidangan. Tahapan pengolahan adalah proses mengolah bahan-bahan makanan menjadi suatu hidangan yang akan disajikan. Kemudian tahapan penyajian adalah menyajikan hidangan dengan menggunakan alat saji, *garnish*, dan bahan pelengkap yang sesuai jenis hidangan yang akan disajikan.

Berdasarkan hasil pengamatan tersebut, penulis akan mengangkat permasalahan ini menjadi sebuah masalah penelitian bahwa pencapaian kompetensi dasar pada siswa berkebutuhan khusus dalam membuat hidangan sayuran tersebut membutuhkan perhatian khusus. Penulis sebagai mahasiswa

Departemen PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga juga sebagai calon Guru SMK akan melakukan penelitian bagaimana pencapaian kompetensi dasar membuat hidangan sayuran siswa berkebutuhan khusus dari mulai proses tahap persiapan, pengolahan dan tahap penyajian. Oleh karena itu penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI, akan melakukan sebuah penelitian dengan judul Pencapaian Kompetensi Dasar Membuat Hidangan Sayuran Siswa Berkebutuhan Khusus di SMK BPP Bandung.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Identifikasi masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai pelaksanaan praktikum “Membuat Hidangan Sayur” dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia siswa berkebutuhan khusus di SMK BPP Bandung. Permasalahan dalam penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut :

- a. Siswa berkebutuhan khusus mempunyai karakteristik khusus yang berbeda dengan siswa pada umumnya dan memiliki keterbatasan mental, emosi, dan fisik.
- b. Siswa berkebutuhan khusus mempunyai kesulitan dalam mengikuti kegiatan praktikum “Membuat Hidangan Sayuran” dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia pada tahapan persiapan, pengolahan dan penyajian karena membutuhkan keterampilan yang khusus dalam pengolahan hidangannya.

Berdasarkan pemaparan latar belakang diatas maka peneliti membatasi masalah dalam penelitian skripsi ini adalah pada kompetensi mengolah hidangan sayuran. Hidangan sayuran yang akan dibuat oleh siswa berkebutuhan khusus untuk penelitian ini adalah membuat sayur lodeh.

Rumusan masalah pada penelitian ini yaitu bagaimana pencapaian kompetensi dasar membuat hidangan sayuran siswa berkebutuhan khusus di SMK BPP Bandung. Perumusan masalah tersebut diuraikan sebagai berikut :

1. Bagaimana praktikum siswa berkebutuhan khusus pada tahap persiapan dalam membuat sayur lodeh meliputi menyiapkan alat-alat yang akan digunakan dalam membuat sayur lodeh, menyiapkan bahan, mencuci

bahan, mengukur dan menimbang bahan, memotong bahan, dan membuat bumbu sayur lodeh ?

2. Bagaimana praktikum siswa berkebutuhan khusus pada tahap pengolahan dalam membuat sayur lodeh meliputi merebus air dan bumbu, memasukan bahan bahan dan memasak sayur lodeh ?
3. Bagaimana praktikum siswa berkebutuhan khusus pada tahap penyajian dalam membuat sayur lodeh meliputi memasukan sayur lodeh kedalam mangkuk dan menggarnish sayur lodeh?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pencapaian kompetensi dasar membuat hidangan sayuran siswa berkebutuhan khusus di SMK BPP Bandung yaitu untuk memperoleh informasi mengenai :

1. Praktikum siswa berkebutuhan khusus pada tahap persiapan dalam membuat sayur lodeh meliputi menyiapkan alat-alat yang akan digunakan dalam membuat sayur lodeh, menyiapkan bahan, mencuci bahan, mengukur dan menimbang bahan, memotong bahan, dan membuat bumbu sayur lodeh
2. Praktikum siswa berkebutuhan khusus pada tahap pengolahan dalam membuat sayur lodeh meliputi merebus air dan bumbu, memasukan bahan bahan dan memasak sayur lodeh.
3. Praktikum siswa berkebutuhan khusus pada tahap penyajian dalam membuat sayur lodeh meliputi memasukan sayur lodeh kedalam mangkuk dan menggarnish sayur lodeh

D. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini dapat dilihat dari beberapa aspek yang meliputi :

1. Dari segi teori : hasil penelitian ini bisa memperlengkap atau mengkontruksi tentang kompetensi dasar membuat hidangan sayur untuk siswa berkebutuhan khusus.
2. Dari segi kebijakan : hasil penelitian ini dapat memberikan salah satu masukan untuk penilaian dalam praktikum membuat hidangan sayur di SMK Inklusi untuk siswa berkebutuhan khusus

3. Dari segi praktik, hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi :
 - a. Penulis, dengan adanya penelitian ini penulis dapat mengembangkan wawasan, pengetahuan dan keterampilan dalam membuat karya tulis ilmiah.
 - b. Guru mata pelajaran PPMI Program keahlian Tata Boga di SMK BPP Bandung secara tidak langsung dapat memperoleh gambaran dan informasi mengenai pengajaran terhadap siswa berkebutuhan khusus sehingga siswa tersebut mampu mencapai kompetensi yang diharapkan.

E. Struktur Organisasi

Berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Tulis Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia (2015, hlm. 23) bahwa upaya untuk memudahkan penelaahan bagian dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Bab I Pendahuluan

Bab ini merupakan pemaparan tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, serta struktur organisasi skripsi.

2. Bab II Kajian Pustaka

Bab ini berisikan tentang konsep/teori dalam bidang yang dikaji oleh peneliti berkenaan dengan masalah yang diteliti yaitu mengenai siswa berkebutuhan khusus, konsep pencapaian kompetensi dasar, praktikum pengolahan hidangan sayuran, peneliti sebelumnya, serta posisi teoritis peneliti.

3. Bab III Metode Penelitian

Bab ini berisi mengenai desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian, 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 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 dimanfaatkan dari hasil penelitian tersebut.