

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Penelitian

Pendidikan di Indonesia terbagi menjadi tiga jalur utama yaitu formal, informal dan nonformal. Jalur pendidikan formal diselenggarakan melalui kegiatan berjenjang serta berkesinambungan dimulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi, sedangkan jenis pendidikan terdiri dari pendidikan umum dan pendidikan kejuruan. Menurut Undang-undang Sistem Pendidikan Nasional (UUSPN) No. 20 Tahun 2003 Pasal 15 menyatakan bahwa “pendidikan kejuruan adalah pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu”. Pendidikan menengah kejuruan mengutamakan penyiapan siswa untuk memasuki lapangan kerja serta mengembangkan sikap profesional bertanggung jawab untuk menciptakan sumber daya manusia yang memiliki kemampuan, keterampilan, keahlian dan lulusannya diharapkan dapat bekerja di dunia industri dan di dunia usaha. SMK Pariwisata Telkom adalah salah satu sekolah menengah kejuruan bergerak dalam bidang pariwisata yang mempunyai program keahlian diantaranya Tata Boga, Akomodasi Perhotelan, dan Unit Perjalanan Pariwisata. Program Keahlian Tata Boga memiliki dua paket keahlian yaitu Jasa Boga dan *Pastry* dan empat Departemen yaitu : *Kitchen, Pastry, Food and Beverage*, dan Bar.

Terwujudnya tenaga pariwisata yang professional pada tahun 2017, berdasarkan nilai-nilai keimanan dan ketakwaan terhadap Tuhan Yang Maha Esa merupakan visi dari SMK Pariwisata Telkom. Visi tersebut diharapkan lulusannya menjadi manusia yang produktif sesuai dengan keahliannya yang dilandasi iman dan taqwa. Struktur Kurikulum SMK pada program keahlian Tata Boga terdapat mata pelajaran Dasar Boga (*Basic Cookery*) yang merupakan mata pelajaran produktif diajarkan pada kelas X SMK Pariwisata Telkom. *Basic Cookery* terbagi menjadi 3 mata pelajaran yaitu *Basic Cookery I, Basic Cookery II*, dan *Basic Cookery III*, pembagian tersebut disesuaikan berdasarkan Kompetensi Dasar. Kompetensi Dasar untuk *Basic Cookery I* terdiri dari Kompetensi Dasar membedakan peralatan pengolah makanan (alat memasak dan pesawat memasak),

menjelaskan berbagai penanganan dasar pengolahan makanan dan menganalisis potongan bahan makanan. Kompetensi Dasar untuk *Basic Cookery II* terdiri dari Kompetensi Dasar menentukan teknik pengolahan makanan, menganalisis *garnish* makanan dan minuman berdasarkan jenis dan karakteristiknya, mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, alat yang digunakan untuk alas dari lipatan daun, dan Kompetensi Dasar untuk *Basic Cookery III* terdiri dari Kompetensi Dasar mendeskripsikan jenis, karakteristik bahan, dan alat yang digunakan untuk wadah dari sayuran dan buah, menganalisis bumbu dasar dan turunannya pada masakan Indonesia secara organoleptik, menganalisis berbagai sambal pada makanan Indonesia secara organoleptik.

Metode pengolahan makanan merupakan lingkup belajar yang terdapat pada Kompetensi Dasar menentukan teknik pengolahan makanan yang akan penulis teliti. Tujuan dari kompetensi dasar menentukan teknik pengolahan makanan yang terdapat dalam Rencana Program Pembelajaran (RPP), diharapkan siswa mampu mengemukakan pengertian pengolahan makanan, dan menguasai metode pengolahan makanan.

Hasil studi pendahuluan penulis pada saat melakukan Program Pelatihan Lapangan (PPL) di SMK Pariwisata Telkom yang di mulai bulan Agustus hingga bulan Desember tahun 2016, mengamati hasil evaluasi materi dari Kompetensi Dasar menentukan teknik pengolahan makanan siswa SMK kelas X sebagian dari peserta didik masih kurang menguasai secara teori metode pengolahan makanan ditinjau dari metode memasak panas basah (*moist heat cooking*) yang terdiri dari teknik *boiling, blanching, poaching, simmering, braising, stewing, steaming* dan metode memasak panas kering (*dry heat cooking*) terdiri dari teknik *baking, grilling, roasting, sautéing, frying*, sehingga nilai evaluasi dari ulangan, *pretest* maupun *posttest* yang diperoleh peserta didik masih kurang baik, akan tetapi pada saat melakukan praktikum sebagian peserta didik sudah mengaplikasikan beberapa metode pengolahan makanan.

Berdasarkan penjelasan diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “ Penguasaan Metode Pengolahan Makanan Pada Siswa SMK Pariwisata Telkom”. Penelitian ini terbatas ditinjau dari metode memasak panas basah (*moist heat cooking*) yang terdiri dari teknik *boiling, blanching, poaching,*

*simmering, braising, stewing, steaming* dan panas kering (*dry heat cooking*) terdiri dari teknik *baking, grilling, roasting, sautéing, frying*, pada peserta didik kelas XI program keahlian Tataboga SMK Pariwisata Telkom Bandung.

## **1.2 Rumusan Masalah Penelitian**

Menurut Soehartono (2002) menyatakan bahwa dalam merumuskan masalah, ada dua cara yang ditempuh, yaitu : masalah dapat dinyatakan dalam bentuk pertanyaan dan dapat pula dalam bentuk pernyataan. Rumusan masalah yaitu suatu pernyataan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data (Sugiyono, 2013, hlm. 55). Rumusan masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai ” Penguasaan Metode Pengolahan Makanan Siswa SMK Pariwisata Telkom”.

Berdasarkan latar belakang, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimana penguasaan metode pengolahan makanan ditinjau dari , metode memasak panas basah (*moist heat* ), dan panas kering (*dry heat*), pada siswa kelas XI SMK Pariwisata Telkom. Rumusan masalah tersebut di jadikan judul skripsi yaitu “Penguasaan Metode Pengolahan Makanan Siswa SMK Pariwisata Telkom”.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian adalah tujuan khusus yang hendak dicapai untuk menyelesaikan masalah penelitian (Undang, 2008, hlm. 42).

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi atau gambaran tentang penguasaan metode pengolahan makanan siswa SMK Pariwisata Telkom.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

Tujuan khusus ini dibatasi sesuai dengan materi yang dipelajari peserta didik di SMK Pariwisata Telkom diantaranya adalah:

- a) Penguasaan siswa terhadap metode pengolahan makanan yang terdapat dalam metode memasak panas basah (*moist heat* ) yang meliputi teknik: *Boiling, Simmering, Blanching, Poaching, Braising, Stewing, Steaming*

- b) Penguasaan siswa terhadap metode pengolahan makanan yang terdapat dalam metode memasak panas kering (*dry heat*) yang meliputi teknik : *Baking, Grilling, Roasting, Frying, Sauteing*

#### 1.4 Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Manfaat penelitian diharapkan sebagai berikut :

a) Segi Teori

Penelitian ini berguna untuk mengetahui materi-materi apa saja yang dikuasai oleh siswa

b) Segi Kebijakan Instansi

penelitian ini dapat dijadikan sarana informasi yang positif untuk meningkatkan proses pembelajaran dalam menunjang pelaksanaan kurikulum

c) Segi Praktik

Penelitian ini dapat dijadikan sarana informasi terkait keterlaksanaan proses pembelajaran khususnya kepada guru pengampu mata pelajaran *Basic Cookery II* dalam kompetensi dasar teknik pengolahan makanan yang memberi dampak positif kepada siswa.

#### 1.5 Struktur Organisasi Skripsi

Struktur organisasi skripsi dalam penelitian ini berpedoman pada pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia (2015, hlm. 23) adalah sebagai berikut :

a) BAB I Pendahuluan

Berisi latar belakang masalah, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, struktur organisasi.

b) BAB II Kajian Pustaka

Berisi landasan teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian.

c) BAB III Metode Penelitian

Berisi tentang desain penelitian, partisipan dan tempat penelitian, populasi dan sampel, pengumpulan data, analisis data dan isu etik.

d) BAB IV Temuan dan Pembahasan

Berisi tentang temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan hasil analisis data dengan berbagai kemungkinan bentuknya sesuai dengan rumusan permasalahan penelitian dan pembahasan temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan sebelumnya.

e) BAB V Kesimpulan dan Rekomendasi

Pada bab ini menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian sekaligus mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian tersebut.