

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan merupakan usaha sadar dan terencana yang dilakukan oleh setiap manusia untuk menuju perubahan hidup yang lebih baik. Tujuan pendidikan adalah menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas dan berkarakter sehingga memiliki pandangan yang luas ke depan, sejalan dengan undang-undang Sistem Pendidikan Nasional No. 20 tahun 2003 Pasal 3 yang berisi “Pendidikan Nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa”.

Pelaksanaan pendidikan dapat diwujudkan melalui tiga jalur pendidikan yaitu formal, non formal dan 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.

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan salah satu perguruan tinggi yang mempunyai program studi Pendidikan Tata Boga. Mata kuliah pengetahuan Bahan Makanan dan Makanan Nusantara merupakan mata kuliah yang harus ditempuh oleh mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga.

Mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan dan mata kuliah Makanan Nusantara dalam kurikulum UPI merupakan Mata Kuliah Keahlian (MKK) Program Studi Pendidikan Tata Boga. Setelah mempelajari mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan mahasiswa diharapkan dapat memahami sifat dan karakteristik bahan makanan, cara penanganan, serta cara pemilihan bahan makanan yang meliputi makanan pokok, bahan hewani, sayuran, buah-buahan, bumbu dan lain-lain.

Mata kuliah Makanan Nusantara adalah mata kuliah yang harus diikuti oleh mahasiswa Tata Boga yang di dalamnya terdapat teori dan juga praktik mengenai makanan nusantara. Praktik mata kuliah Makanan Nusantara lebih menekankan pada proses pengolahan makanan. Mahasiswa yang mengikuti praktik Makanan Nusantara diharapkan sudah memiliki cukup bekal tentang pengetahuan bahan meliputi karakteristik, cara pemilihan serta cara perlakuan yang tepat terhadap bahan-bahan makanan yang akan diolah menjadi hidangan, dengan demikian proses pelaksanaan praktik Makanan Nusantara dapat dilaksanakan dengan benar.

Penulis mengamati bahwa terdapat mahasiswa yang kurang menerapkan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan dalam pelaksanaan praktik Makanan Nusantara, seperti cara memilih bahan-bahan makanan yang akan digunakan, cara menangani bahan-bahan makanan. Apabila mahasiswa kurang paham dalam memilih bahan-bahan yang bermutu baik maka produk masakan yang dihasilkannya pun kurang baik. Menurut Arfianto, dkk (2008: 27) ada tiga faktor yang mempengaruhi penurunan mutu bahan makanan, “yaitu kerusakan fisik, kimia, dan biologis“. Kerusakan fisik diantaranya memar, luka, dan adanya benda

asing pada bahan makanan. Kerusakan biologis dapat disebabkan oleh aktivitas mikroba patogen dan pembusuk, baik berupa bakteri, virus, jamur, kamir ataupun *protozoa*. Kemudian apabila mahasiswa kurang paham dalam menangani bahan makanan misalnya ketika proses pencucian bahan maka dapat menimbulkan kerusakan kimiawi pada bahan tersebut sehingga kandungan zat gizi pada bahan makanan akan mengalami kerusakan, sejalan dengan pendapat yang dikemukakan oleh Arfianto, dkk (2008: 31), bahwa “Kerusakan kimiawi adalah penurunan kandungan senyawa kimia pada bahan pangan dapat terjadi selama proses pencucian dan pemanasan. Selama berlangsung proses pencucian bahan pangan banyak komponen senyawa kimia yang akan larut seperti beberapa protein, vitamin B dan C, dan mineral”.

Hasil belajar mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan yang berupa kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor diharapkan dapat diterapkan pada pelaksanaan praktik pada mata kuliah lain seperti mata kuliah Makanan Nusantara. Oleh karena itu mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan diharapkan dapat menunjang pada praktik Makanan Nusantara.

Berdasarkan permasalahan di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga”.

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

Identifikasi masalah :

1. Masih terdapat mahasiswa yang kurang memahami karakteristik/sifat bahan-bahan makanan pada praktik Makanan Nusantara.
2. Masih terdapat mahasiswa yang kurang teliti dalam memilih bahan-bahan yang berkualitas baik untuk digunakan pada praktik Makanan Nusantara.
3. Masih terdapat mahasiswa yang kurang paham dalam menangani bahan-bahan makanan pada pelaksanaan praktik Makanan Nusantara.

Perumusan Masalah :

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah diuraikan di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga?”

C. Tujuan Penelitian

Tujuan Umum:

Tujuan umum penelitian ini untuk mengetahui bagaimana penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktik Makanan Nusantara mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga.

Tujuan Khusus:

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran tentang penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktik Makanan Nusantara, meliputi:

Anggi Yulia, 2013

Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktik Makanan Nusantara Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

1. Penerapan pemahaman mahasiswa tentang pengetahuan bahan-bahan makanan pada pelaksanaan praktik Makanan Nusantara.
2. Penerapan sikap mahasiswa dalam memilih bahan-bahan makanan pada praktik Makanan Nusantara.
3. Penerapan keterampilan mahasiswa dalam menangani bahan-bahan makanan pada praktik Makanan Nusantara.

D. Metode Penelitian

Metode yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu deskriptif. Metode ini bertujuan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada sekarang dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang aktual. Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah angket yang berisi pertanyaan tentang penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktik Makanan Nusantara berkaitan dengan pengetahuan, sikap dan keterampilan.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung. Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Bagi peneliti, menambah pengetahuan dan wawasan serta memberikan pengalaman dalam penelitian, khususnya penelitian hasil belajar mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara.

2. Bagi mahasiswa, meningkatkan kemampuan pengetahuan, sikap dan keterampilan pada mata kuliah pengetahuan Bahan Makanan yang dapat menunjang pada pelaksanaan Praktik Makanan Nusantara.
3. Bagi dosen, memperoleh gambaran tentang penerapan hasil belajar mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara sehingga dapat menjadi masukan untuk meningkatkan pembelajaran mata kuliah tersebut.

F. Struktur Organisasi Skripsi

Sistematika penulisan yang digunakan oleh penulis berdasarkan pedoman penulisan karya ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia yaitu :

Bab I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, identifikasi masalah, 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, berisi tentang 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.