

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan berfungsi sebagai sarana untuk merencanakan masa depan suatu bangsa dan merupakan salah satu unsur penting dalam menunjang sumber daya manusia berkualitas yang perlu di kembangkan dan tetap dijaga keutuhannya. Pendidikan dapat berupa pendidikan formal, non formal dan informal.

1. Pendidikan formal : yaitu jalur pendidikan yang berstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi.
2. Pendidikan non formal adalah jalur pendidikan diluar jalur pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara berstruktur dan berjenjang.
3. Pendidikan informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan (Undang-Undang Sisdiknas RI No.20 BAB I Pasal I (2003:3))

Ketiga jalur ini dalam pelaksanaannya memiliki tujuan yang sama yaitu mencerdaskan kehidupan bangsa dan meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Melalui proses pendidikan, akan terbentuk individu-individu sebagai sumber daya manusia yang akan sangat berperan besar bagi bangsa dan negara.

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan salah satu lembaga pendidikan formal pada jenjang perguruan tinggi. UPI memiliki beberapa fakultas diantaranya adalah Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK) yang bertujuan mempersiapkan tenaga pengajar dan tenaga dalam bidang teknologi dan kejuruan.

Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga merupakan salah satu jurusan di bawah naungan FPTK yang mempunyai tiga Program Studi, yaitu Program Studi Pendidikan Tata Boga, Program Studi Pendidikan Tata Busana, dan Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Program Studi Pendidikan Tata Boga merupakan salah satu Program Studi pada Jurusan PKK FPTK UPI yang dibekali berbagai ilmu pengetahuan dan keterampilan dalam lingkup Tata Boga yang diharapkan dapat memperkaya wawasan, pengetahuan, dan keterampilan serta membentuk sikap profesional dalam bidang boga.

Struktur Kurikulum di Program Studi Pendidikan Tata Boga terdiri dari beberapa komponen yaitu : Mata Kuliah Umum (MKU), Mata Kuliah Profesi (MKP), Mata Kuliah Keahlian (MKK) yang terdiri dari MKK-Fakultas dan MKK-Program Studi, MKP Konsentrasi Manajemen Patiseri, MKP Konsentrasi Manajemen Katering, MKP Konsentrasi Manajemen Dietetika, MKP Konsentrasi Manajemen Restoran, serta Mata Kuliah Kemampuan Tambahan (MKKT).

Mata kuliah Makanan Oriental 1 merupakan salah satu Mata Kuliah Keahlian (MKK) Program Studi yang wajib diikuti oleh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga dan merupakan mata kuliah yang membahas makanan yang berasal dari kawasan Asia Tenggara dan Asia Barat. Asia Tenggara meliputi negara Indonesia, Malaysia, Filipina, Brunai, Thailand, Singapura, sedangkan Asia Barat meliputi negara India dan Timur Tengah. Salah satu materi yang dibahas pada makanan Oriental 1 adalah makanan yang berasal dari Negara India. Makanan India merupakan makanan

yang kaya akan rasa rempah-rempah, dan selalu menggunakan rempah-rempah pada semua hidangannya termasuk pada minuman. India mempunyai berbagai jenis hidangan diantaranya adalah hidangan vegetarian yang dikhususkan untuk para penganut agama Hindu yang tidak diperbolehkan memakan hidangan berbahan dasar daging sapi. Hasil belajar Makanan Oriental 1, terbatas pada makanan India dapat bermanfaat bagi mahasiswa yang mempelajarinya, karena dengan belajar Makanan Oriental 1 dapat memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal hidangan dari kawasan Negara Oriental, secara teori maupun praktek.

Setelah mempelajari makanan Oriental 1, mahasiswa diharapkan mampu memahami konsep dasar makanan Oriental meliputi pemahaman karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, menu dan penyajian makanan Oriental, serta memiliki keterampilan dalam pengolahan makanan Oriental. Pengetahuan yang di dapat mahasiswa setelah mempelajari makanan Oriental dapat bermanfaat dalam membuka usaha restoran Oriental.

Restoran merupakan salah satu usaha di bidang boga yang bersifat komersil dan memiliki prospek yang cerah, karena makanan merupakan kebutuhan pokok dalam kehidupan manusia yang harus dipenuhi setiap harinya. Dalam membangun sebuah restoran dibutuhkan kesiapan dalam berbagai hal, diantaranya adalah pengetahuan, keterampilan, dan kreativitas.

Kesiapan menurut Slameto (2010:113) adalah “keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya menjadi siap untuk memberi respons di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi”. Aspek-aspek kesiapan yang harus

dimiliki dalam membuka usaha restoran Oriental yaitu berkaitan dengan karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, hidangan, penyajian makanan, etika makan, keterampilan, dan kreativitas. Aspek-aspek tersebut dimiliki oleh mahasiswa setelah mempelajari Makanan Oriental 1.

Uraian latar belakang tersebut dapat memperjelas bahwa untuk membuka usaha restoran dibutuhkan kesiapan dari mahasiswa berupa pengetahuan, keterampilan, dan kreativitas yang didapat setelah mempelajari makanan Oriental 1.

Permasalahan di atas menjadi bahan pertimbangan bagi penulis untuk melakukan penelitian terhadap mahasiswa Pendidikan Tata Boga 2011 tentang Bagaimana Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 Pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental. Dalam penelitian ini penulis membatasi pada pengetahuan Makanan Oriental 1 dari salah satu negara kawasan Asia Barat, yaitu Makanan India.

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

1. Identifikasi masalah

Mata Kuliah Makanan Oriental 1 merupakan mata kuliah yang membahas makanan yang berasal dari negara-negara kawasan Asia Tenggara dan Asia Barat. Asia Tenggara meliputi negara Indonesia, Malaysia, Filipina, Brunai, Thailand, dan Singapura, sedangkan Asia Barat meliputi negara India dan Timur Tengah.

Identifikasi masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1

Pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental. Permasalahan dalam penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut : Manfaat hasil belajar makanan Oriental 1 pada kesiapan usaha restoran Oriental pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga angkatan 2011 berkaitan dengan karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, hidangan, penyajian makanan, etika makan, keterampilan, dan kreativitas yang dijadikan sebagai aspek-aspek kesiapan dalam membuka usaha restoran oriental.

2. Perumusan Masalah

Mata Kuliah Makanan Oriental 1 merupakan mata kuliah yang membahas makanan yang berasal dari negara-negara kawasan Asia Tenggara dan Asia Barat meliputi pola makan, karakteristik, bahan, bumbu, teknik potongan, teknik memasak, serta penyajian makanan oriental. Negara-negara dari Asia Tenggara meliputi Indonesia, Malaysia, Filipina, Brunai, Thailand, dan Singapura, sedangkan Asia Barat meliputi negara India dan Timur Tengah.

Kesiapan mahasiswa dalam membuka usaha restoran India sangat tergantung pada penguasaan mahasiswa dalam menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh setelah mengikuti perkuliahan Makanan Oriental 1. Dalam membuka usaha restoran India mahasiswa harus memiliki kesiapan yang terdiri dari beberapa aspek yaitu karakteristik, bahan, bumbu, alat yang digunakan, hidangan, penyajian makanan , etika makan, keterampilan, dan kreativitas.

Rumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data. Penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu: “Bagaimana Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 Pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental?”. Rumusan masalah ini selanjutnya penulis rumuskan sebagai judul skripsi “Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 Pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental” terbatas pada restoran India.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan umum yang hendak dicapai adalah untuk memperoleh gambaran mengenai Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 Pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental mahasiswa Pendidikan Tata Boga angkatan 2011 untuk kemudian diolah menjadi sumber informasi dan jawaban dari permasalahan yang diteliti.

Tujuan khusus yang hendak dicapai adalah untuk memperoleh gambaran tentang Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 Pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental terbatas pada restoran India berkaitan dengan:

1. Karakteristik, Bahan, dan Bumbu.
2. Alat yang digunakan.
3. Hidangan.
4. Penyajian Makanan.
5. Etika makan.
6. Keterampilan.
7. Kreativitas.

D. Metode Penelitian

Metode yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini yaitu metode penelitian deskriptif . Menurut Sukardi (2003:163). Penelitian deskriptif merupakan “metode penelitian yang berusaha menggambarkan objek atau subjek yang diteliti sesuai dengan apa adanya, dengan tujuan menggambarkan secara sistematis fakta dan karakteristik objek yang diteliti secara tepat”. Peneliti berusaha menggambarkan kegiatan penelitian yang dilakukan pada objek tertentu secara jelas dan menggambarkan kondisi apa adanya tanpa ada manipulasi.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket. Angket menurut Sugiyono (2012:199) merupakan “teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya.” Angket dalam penelitian digunakan untuk memperoleh informasi mengenai manfaat hasil belajar makanan oriental 1 pada kesiapan usaha restoran oriental.

Meurut Sugiyono (2012:117) populasi adalah “wilayah generalisasi yang terdiri atas objek / subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya”. Populasi dalam penelitian ini yaitu mahasiswa Pendidikan Tata Boga angkatan 2011.

Sampel menurut Sugiyono (2012:118) adalah “bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut”. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel jenuh, yaitu teknik penentuan sampel bila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Sampel dalam penelitian adalah mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2011 yang berjumlah 32 orang..

E. Manfaat Penelitian

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

- a) Peneliti : Untuk meningkatkan wawasan berupa pengetahuan , sikap dan keterampilan serta pengalaman dalam melakukan penelitian tentang “Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 Pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental ”.
- b) Mahasiswa Pendidikan Tata Boga : Untuk mengetahui Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 Pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental. Menambah wawasan , pengetahuan, keterampilan, sikap, dan kreativitas peserta didik tentang Makanan Oriental khususnya makanan India.
- c) Tenaga Pengajar : Dapat dijadikan sebagai sumber informasi dari ketercapaian tujuan pembelajaran makanan Oriental 1.

F. Struktur Organisasi Skripsi

Sistematika yang dipergunakan dalam penulisan karya ilmiah ini berdasarkan pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia tahun 2011 yaitu sebagai berikut :

- 1) Bab I Pendahuluan berisi latar belakang penelitian, identifikasi dan perumusan masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi.
- 2) Bab II Kajian Pustaka berisi teori yang sedang dikaji mengenai Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 Pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental dan masalah penelitian dalam bidang ilmu yang diteliti.
- 3) Bab III Metode Penelitian dan Pembahasan, menjelaskan lebih rinci mengenai metode penelitian yang secara garis besar telah disajikan pada Bab I.
- 4) Bab IV Hasil Penelitian dan Pembahasan terdiri dari dua hal utama yaitu, pengolahan atau analisis data untuk menghasilkan temuan dan pembahasan atau analisis temuan.
- 5) Bab V Kesimpulan dan Saran menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian, yang disajikan dalam bentuk kesimpulan penelitian.
- 6) Daftar Pustaka, yaitu memuat sumber-sumber tertulis (buku, artikel, jurnal, dokumen resmi, atau sumber-sumber lain dari internet) atau

tercetak (CD, video, film, atau kaset) yang pernah dikutip dan digunakan dalam penulisan karya ilmiah.

- 7) Daftar Lampiran berisi semua dokumen yang digunakan dalam penelitian dan penulisan hasilnya menjadi satu karya tulis ilmiah.

