

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Penelitian**

Pendidikan merupakan unsur penting dalam membentuk dan mengembangkan pribadi bangsa yang berkualitas. Pendidikan tidak diselenggarakan secara tidak sengaja atau sifatnya insidental, melainkan pendidikan diselenggarakan berdasarkan rencana matang dan jelas. Hal tersebut seiring dengan pengertian pendidikan yang tercantum dalam UU No.20 Tahun 2003, Bab I, Pasal I, bahwa :

Pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan Negara.

Program Studi Pendidikan Tata Boga sebagai salah satu Program Studi di jurusan PKK FPTK UPI membekali berbagai ilmu pengetahuan dan keterampilan dalam lingkup tata boga yang diharapkan dapat memperkaya wawasan, pengetahuan, dan keterampilan serta membentuk sikap profesional dalam bidang boga. Pernyataan tersebut sesuai dengan salah satu Visi Program Studi Pendidikan Tata Boga yaitu : “Menyelenggarakan pendidikan dalam lingkup pendidikan tata boga untuk menyiapkan tenaga pendidik dan non pendidik yang profesional memiliki daya saing global”.

Struktur kurikulum (Universitas Pendidikan Indonesia, 2008:251) terdiri dari : 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). Salah satu MKK- Program Studi adalah Makanan Oriental 1 yang dipelajari pada semester tiga dengan bobot 2 SKS.

Mata kuliah Makanan Oriental 1 mempelajari tentang konsep dasar Makanan Oriental 1 yang meliputi pola makan, karakteristik, bahan, bumbu, teknik potongan, teknik memasak, peralatan, serta penyajian Makanan Oriental 1 (Malaysia, Filipina, Thailand, Vietnam, India, Singapura, Myanmar, dan Srilanka).

Setelah mengikuti mata kuliah Makanan Oriental 1, diharapkan peserta didik memahami pengertian konsep dasar Makanan Oriental 1 termasuk penguasaan peserta didik terhadap pengetahuan alat boga Makanan Oriental 1. Penguasaan pengetahuan alat boga Makanan Oriental 1, dapat menjadi tolak ukur hasil belajar peserta didik.

Pengetahuan alat boga sangat menunjang pada pelaksanaan praktikum Makanan Oriental 1. Maka dengan demikian, Mahasiswa apabila menguasai mata kuliah Pengetahuan Alat Boga diharapkan tidak akan mengalami kesulitan dan kesalahan dalam pemilihan dan penggunaan alat yang terdiri dari alat persiapan, alat pengolahan, dan alat penyajian pada pelaksanaan praktek Makanan Oriental 1. Berdasarkan hal tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian

Pengetahaun Alat Boga Makanan Oriental 1 pada Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2011.

## **B. Identifikasi dan Perumusan Masalah**

“Perumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data, namun demikian terdapat kaitan erat antara masalah dan rumusan masalah karena setiap rumusan masalah penelitian harus didasarkan pada masalah penelitian” (Sugiyono, 2011:35). Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Penguasaan Pengetahaun Alat Boga Makanan Oriental 1 pada Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2011 ?

Ruang lingkup permasalahan dalam penelitian ini dapat dibatasi permasalahannya sebagai berikut :

- a. Penguasaan Pengetahaun Alat Boga berkaitan dengan nama, fungsi, dan cara penggunaan alat persiapan Makanan Oriental 1.
- b. Penguasaan Pengetahaun Alat Boga berkaitan dengan nama, fungsi, dan cara penggunaan alat pengolahan Makanan Oriental 1.
- c. Penguasaan Pengetahaun Alat Boga berkaitan dengan nama, fungsi, dan cara penggunaan alat penyajian Makanan Oriental 1.

## **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Tujuan umum:

Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi atau gambaran hasil belajar Penguasaan Pengetahaun Alat Boga Makanan Oriental 1 pada Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2011.

## 2. Tujuan khusus:

Tujuan khusus penelitian ini adalah memperoleh gambaran yang lebih rinci tentang:

- a. Penguasaan Pengetahuan Alat Boga berkaitan dengan nama, fungsi, dan cara penggunaan alat persiapan Makanan Oriental 1.
- b. Penguasaan Pengetahuan Alat Boga berkaitan dengan nama, fungsi, dan cara penggunaan alat pengolahan Makanan Oriental 1.
- c. Penguasaan Pengetahuan Alat Boga berkaitan dengan nama, fungsi, dan cara penggunaan alat penyajian Makanan Oriental 1.

## **D. Metodologi Penelitian**

Metode penelitian yang dipergunakan adalah metode analisis deskriptif. Menurut Sugiyono (2010:207) : analisis statistik deskriptif yaitu teknik analisis data yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data sampel atau populasi sebagaimana adanya dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum (generalisasi). Metode deskriptif yang penulis gunakan dalam penelitian ini bertujuan untuk mencari kemampuan responden dalam memahami materi Makanan Oriental 1 tentang alat persiapan, alat pengolahan, dan alat penyajian.

## **E. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada peneliti, mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, dan tenaga pengajar. Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat berupa informasi dan saran kepada:

- a. Peneliti, memperoleh gambaran mengenai Penguasaan Pengetahaun Alat Boga Makanan Oriental 1 pada Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2011, serta menambah pengalaman penelitian dalam penulisan karya ilmiah.
- b. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, khususnya angkatan 2011 sebagai informasi hasil belajar Makanan Oriental 1 pada Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2011.
- c. Tenaga pengajar atau dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga khususnya tim dosen mata kuliah Makanan Oriental 1 supaya dijadikan sebagai masukan untuk pengembangan mata kuliah.

## **F. Struktur Organisasi Skripsi**

Struktur kepenulisan dalam skripsi ini mengacu pada Pedoman Penulisan Karya Ilmiah UPI (2011:18-35), sebagai berikut:

Bab I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, identifikasi serta perumusan masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, manfaat penelitian dan struktur organisasi skripsi.

Bab II Kajian Pustaka, dikemukakan tentang landasan teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian. Bab II dalam penelitian ini disajikan landasan teori mengenai alat boga Makanan Oriental 1.

Bab III Metode Penelitian, dikemukakan 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, dikemukakan pengolahan dan analisis data untuk kemudian dilakukan pembahasan mengenai hasil analisis data yang diperoleh.

Bab V Kesimpulan dan Saran, menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian yang disajikan dalam bentuk kesimpulan penelitian.

