

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini ketika telah tercipta berbagai macam teknologi yang semakin berkembang dan kian canggih maka semakin mempermudah berbagai macam aktivitas dan proses kegiatan masyarakat dan hal tersebut tidak terkecuali dalam segi peralatan-peralatan yang berkembang di dunia kuliner, salah satunya adalah *kitchen equipment*.

Kitchen Equipment menurut Safari (1996, hlm. 9) adalah peralatan dapur yang memiliki ukuran besar dan berat, hal tersebut menyebabkan peralatan ini tergolong sulit untuk dipindah-pindahkan serta memerlukan instalasi khusus dalam mengoperasikannya.

Peralatan-peralatan besar seperti *kitchen equipment* merupakan suatu hal yang sangat penting keberadaannya di area dapur sebab merupakan penunjang bagi kelancaran proses aktivitas di dapur itu sendiri, hal tersebut sejalan dengan pengertian dapur sebagaimana yang dikemukakan oleh Labensky dan Alan M. Hause (1994, hlm.103) yaitu “*The Kitchen is the heart of the service food operation, there food and other items are received, stored, prepared, and plate for service*”.

Menurut kutipan tersebut di atas, keberadaan dapur merupakan jantung atau roda penggerak dari berjalannya suatu proses pelayanan makanan, dimulai dari proses penerimaan bahan, penyimpanan, persiapan hingga pengolahan makanan, maka dalam hal ini keberadaan peralatan dapur seperti *kitchen equipment* akan sangat penting demi kelancaran berjalannya semua aktivitas.

Pengetahuan mengenai *kitchen equipment* merupakan salah satu materi pembelajaran yang terdapat pada Mata Kuliah Manajemen Dapur, salah satu mata kuliah yang dipelajari oleh para mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga yang berada di bawah naungan Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK), Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia.

Manajemen Dapur termasuk ke dalam Mata Kuliah Keahlian Inti Program Studi (MKKIPS) dengan bobot sebanyak 2 SKS. Manajemen Dapur adalah mata

kuliah teori yang bersifat wajib diikuti oleh seluruh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga pada semester pertama sebab merupakan mata kuliah pengantar bagi seluruh mata kuliah praktikum pada semester selanjutnya.

Capaian pembelajaran pada Mata Kuliah Manajemen Dapur adalah mahasiswa dapat mengetahui, memahami dan mampu menerapkan manajemen dapur dalam melakukan setiap tugas dan pekerjaan serta dalam kehidupan sehari-hari.

Materi yang dipelajari dalam mata kuliah membahas mengenai konsep dapur, jenis-jenis dapur, bahan-bahan yang digunakan dalam kegiatan di dapur, tata letak atau denah dapur, klasifikasi peralatan (*kitchen equipment* dan *kitchen utensils*), fungsi peralatan, pengoperasian peralatan dan perawatan peralatan (Deskripsi Mata Kuliah Manajemen Dapur 2019). Salah satu pengetahuan yang perlu dipelajari dan dipahami oleh mahasiswa sebelum melakukan praktikum di dapur adalah cara mengoperasikan peralatan dapur khususnya *kitchen equipment* yang diperlukan dalam mengolah makanan.

Permasalahan yang ditemukan ialah seseorang atau individu tidak mengetahui dan memahami bagaimana fungsi dan pengoperasian peralatan dapur, sebagaimana yang penulis temukan dari hasil observasi dan wawancara dari mahasiswa Tata Boga angkatan 2015 sebagai penelitian pendahuluan, hasil observasi dan wawancara tersebut ialah dalam pengoperasian *oven* listrik yang berada di Laboratorium Patiseri masih terdapat mahasiswa yang tidak bisa menyalakan *oven* tersebut, dikarenakan kurangnya pemahaman cara pengoperasian *oven* dengan baik. Kemudian, ketika mahasiswa sedang melakukan praktikum di dapur kemudian menyalakan *oven* gas, mekanisme dan tahapan pengoperasian peralatan tersebut tidak dilakukan dengan benar atau tidak sesuai dengan *Standar Operasional Procedure* (SOP) sehingga mengakibatkan kecelakaan kerja di dapur.

Selain itu, terdapatnya peralatan industri yang lebih beragam dan canggih ketika mahasiswa melakukan Praktik Industri menimbulkan kebingungan dalam proses pengoperasian peralatan-peralatan tersebut dan pengetahuan pengoperasian peralatan dapur berpengaruh dalam proses mengajar ketika mahasiswa melakukan Program Pengalaman Lapangan (PPL) di sekolah yang diharapkan dapat memberikan teori maupun penjelasan praktik kepada para peserta didik.

Hal ini terjadi juga pada penelitian yang dikemukakan oleh Insani (2016, hlm.81) menyatakan bahwa beberapa mahasiswa masih kesulitan dalam menggunakan peralatan boga sesuai dengan fungsinya bahkan masih terdapat beberapa mahasiswa yang tidak mengetahui fungsi beberapa peralatan boga. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa pengetahuan responden berada pada kriteria cukup dengan persentase sebanyak 63% berkaitan dengan nama, fungsi, penggunaan, dan pemeliharaan peralatan.

Penelitian lainnya tentang pentingnya pengetahuan peralatan disampaikan oleh Putro (2017, hlm. 48) yang menyatakan bahwa kelengkapan perlengkapan di Dapur Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga sudah mencukupi, tetapi terdapat beberapa peralatan yang jarang digunakan atau digunakan tetapi tidak sesuai dengan fungsinya dan penelitian oleh Tania (2018, hlm.82) menyatakan bahwa pengetahuan pada siswa mengenai peralatan pengolahan makanan khususnya tentang perawatan dan penyimpanan berada pada kriteria kurang baik sebab kurang dari setengahnya atau hanya sebanyak 33% responden yang dapat mengetahui dengan tepat.

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang telah penulis uraikan, menjadikan penulis tertarik untuk meneliti lebih lanjut tentang pengetahuan pengoperasian peralatan khususnya tentang *Kitchen Equipment* pada mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga dengan judul penelitian: **Pengetahuan Pengoperasian *Kitchen Equipment* Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga.**

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, perumusan masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas permasalahan yang hendak diteliti. Rumusan masalah menurut Sugiyono (2015, hlm. 55) adalah “Suatu pernyataan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Berdasarkan kutipan tersebut, penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana tingkat pengetahuan pengoperasian *kitchen equipment* pada mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga?”.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang hendak dicapai dalam penelitian ini ialah :

1.3.1 Tujuan Umum :

Tujuan umum penelitian ini ialah untuk memperoleh informasi data dimensi proses kognitif dan dimensi pengetahuan pengoperasian *Kitchen Equipment* pada mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah memperoleh data pengetahuan pengoperasian *Kitchen Equipment* pada mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga meliputi dimensi proses pengetahuan dan dimensi pengetahuan yang berkaitan dengan:

- a. Pengetahuan dapur meliputi pengertian, klasifikasi dan fungsi dapur.
- b. Pemahaman peralatan dapur meliputi klasifikasi, jenis-jenis dan fungsi peralatan dapur (*kitchen equipment* dan *kitchen utensils*).
- c. Penerapan langkah-langkah pengoperasian *kitchen equipment*.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis, penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan teori dan konsep mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga terkait pengoperasian *kitchen equipment* di area dapur boga.

1.4.2 Manfaat Praktis

Secara praktis, penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi para mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga mengenai pengetahuan pengoperasian *kitchen equipment* sehingga terbantu dalam kegiatan praktikum ataupun kehidupan sehari-hari agar lebih tepat dalam pengoperasian peralatan-peralatan tersebut.

1.5 Struktur Organisasi Skripsi

Struktur organisasi penelitian ini diperlukan untuk mempermudah penelaahan bagian-bagian dalam penelitian skripsi penulis, maka penulis menyajikan struktur organisasi penelitian skripsi berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia (2018, hlm.20) sebagai berikut:

1. Bab I Pendahuluan berisi tentang latar belakang masalah penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat/signifikansi penelitian, dan struktur organisasi skripsi.
2. Bab II Kajian berisi tentang konsep-konsep, teori, dalil-dalil, hukum, model, dan rumus-rumus utama serta turunannya terkait bidang yang hendak diteliti, dalam penelitian ini ialah mengenai “Pengetahuan Pengoperasian *Kitchen Equipment* pada Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga”.
3. Bab III Metode Penelitian berisi tentang desain penelitian, partisipan yang terlibat, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian, serta analisis data yang digunakan.
4. Bab IV Temuan dan Pembahasan menyampaikan dua hal utama, yaitu (1) temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data sesuai dengan urutan rumusan permasalahan penelitian, dan (2) pembahasan temuan penelitian.
5. Bab V Simpulan, Implikasi, dan Rekomendasi menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian sekaligus mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian tersebut.