

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pendidikan berpengaruh dalam membentuk karakter yang dapat meningkatkan kualitas hidup serta menghasilkan Sumberdaya Manusia (SDM) yang berkualitas, beriman, bermartabat dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa sebagaimana tercantum dalam UU RI Nomor 20 Tahun 2003 tentang sistem pendidikan nasional pasal 3:

”Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.”

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu lembaga pendidikan yang menciptakan sumber daya manusia yang memiliki kemampuan, keterampilan dan keahlian, sehingga lulusannya dapat mengembangkan kinerja dalam dunia usaha dan dunia industri serta mampu dan siap bersaing dengan pasar global. Pendidikan kejuruan adalah bagian sistem pendidikan yang mempersiapkan peserta didik agar lebih mampu bekerja pada suatu kelompok pekerjaan atau satu bidang pekerjaan sejalan dengan salah satu misi dari SMK Negeri 3 Cimahi yaitu menghasilkan tenaga kerja yang tanggap terhadap perubahan akibat pasar global, mandiri, dan mampu menciptakan lapangan pekerjaan (wirausaha).

SMK Negeri 3 Cimahi sebagai sekolah kejuruan pariwisata memiliki tiga konsentrasi jurusan yaitu Jasa Boga, Akomodasi Perhotelan dan Busana Butik. Program yang menunjang untuk tercapainya misi sekolah salah satunya adalah program wirausaha yang diaplikasikan dalam mata pelajaran diantaranya mata pelajaran kewirausahaan dan Pengelolaan Usaha Jasa Boga (PUJB).

Mata pelajaran PUJB dilaksanakan oleh kompetensi keahlian jasa boga yang dipelajari pada semester tiga sampai semester enam dengan alokasi waktu empat jam pelajaran (4 x 45 menit) dalam satu kali pertemuan per minggu, pembelajaran dilaksanakan secara teori dikelas, pembuatan produk di *Kitchen* dan penjualan di dalam lingkungan sekolah. Semua pembelajaran PUJB disesuaikan berdasarkan kompetensi kejuruan dan standar kompetensi melakukan pengelolaan usaha jasa boga. Bagi siswa kelas dua yang mengikuti praktek industri pada pertengahan semester tiga, praktek PUJB dihentikan untuk sementara kemudian dilanjutkan kembali setelah selesai praktek industri pada pertengahan semester empat.

Pelaksanaan praktikum dilaksanakan secara kelompok dalam satu kelas, masing-masing kelompok diberikan menu yang berbeda-beda mulai dari aneka makanan spinggan, aneka minuman, *cake* dan roti. Sebelum melaksanakan praktikum peserta didik membuat perencanaan yang meliputi pemilihan menu, resep, perencanaan bahan, penentuan harga jual, perencanaan peralatan dan pembagian tugas dalam kelompok. Kegiatan praktikum didampingi oleh guru. Guru membimbing dalam mempersiapkan menu, alat, mengajarkan teknik mengolah makanan, membimbing cara memilih bahan makanan, kebersihan makanan, mengolah makanan, menyajikan dan mendistribusikan makanan.

Perilaku yang berkesinambungan yang dilakukan oleh peserta didik dalam pembelajaran dapat memberikan kesiapan dan membekali peserta didik untuk berwirausaha dalam bidang pelayanan jasa usaha warung makan. Kesiapan dalam berwirausaha diantaranya berupa aspek perencanaan kesiapan, aspek pelaksanaan kesiapan dan aspek evaluasi kesiapan usaha. Setelah peserta didik belajar pengelolaan usaha jasa boga, peserta didik memiliki keterampilan yang dapat membekali mereka dalam berwirausaha. Usaha warung makan dapat dijadikan alternatif usaha bagi pemula dengan alasan perencanaan usahanya yang sederhana, harga makanan yang lebih murah, penyelenggaraannya yang lebih mudah dibandingkan dengan *cafe* restoran sehingga bagi siswa SMK dinilai memiliki kesiapan untuk wirausaha warung makan. Warung makan merupakan salah satu jenis usaha rumah makan yang menyediakan makanan dan minuman dengan pilihan makanan yang sederhana serta menu makanan sehari-hari. Harganya terjangkau masyarakat luas dan penataan ruangnya sederhana. Usaha jasa boga ini bersifat komersil dengan segmentasi pelanggan kelas menengah dengan keadaan ekonomi konsumen yang berpenghasilan rata-rata ( $\pm$  1 juta per bulan) seperti karyawan swasta, pegawai negeri dan sebagainya. Berdasarkan pengembangan usahanya, warung makan dapat menjual berbagai macam hidangan dalam jumlah atau kapasitas yang besar sehingga dalam pemenuhannya dibutuhkan sistem jasa boga atau *catering*

Berdasarkan uraian tersebut penulis sebagai mahasiswa pendidikan tata boga jurusan pendidikan kesejahteraan keluarga FPTK UPI, tertarik untuk meneliti manfaat hasil belajar pengelolaan usaha jasa boga pada kesiapan peserta

didik berwirausaha warung makan bagi siswa SMK Negeri 3 Cimahi program keahlian jasa boga kelas XII angkatan 2010.

## **B. Identifikasi Masalah**

Identifikasi masalah merupakan hal yang sangat penting dalam melakukan sebuah penelitian agar penelitian yang diteliti menjadi lebih jelas dan terarah. Sugiyono (2009 : 35) mengemukakan bahwa “Perumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana manfaat hasil belajar pengelolaan usaha jasa boga pada aspek perencanaan kesiapan wirausaha warung makan
2. Bagaimana manfaat hasil belajar pengelolaan usaha jasa boga pada aspek pelaksanaan kesiapan wirausaha warung makan
3. Bagaimana manfaat hasil belajar pengelolaan usaha jasa boga pada aspek evaluasi kesiapan wirausaha warung makan

Kegiatan pokok yang dilakukan dalam penelitian adalah perumusan masalah. Suharsimi arikunto berpendapat (2010:96). Perumusan problematik adalah bagian pokok dari suatu kegiatan penelitian”. Perumusan masalah akan mempermudah penulis untuk menemukan pokok permasalahan yang diteliti.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah”Bagaimana manfaat hasil belajar pengelolaan usaha jasa boga pada kesiapan peserta didik berwirausaha warung makan bidang keahlian Jasa Boga kelas XII SMK Negeri 3 Cimahi perumusan masalah diatas, selanjutnya dijadikan judul skripsi yaitu: “Manfaat

Hasil Belajar Pengelolaan Usaha Jasa Boga Pada Kesiapan Peserta didik Berwirausaha Warung Makan.”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan Umum penelitian ini adalah memperoleh gambaran tentang manfaat hasil belajar pengelolaan usaha jasa boga pada kesiapan peserta didik berwirausaha warung makan pada siswa SMK Negeri 3 Cimahi kelas XII Jasa Boga angkatan 2010 untuk kemudian diolah menjadi informasi dan jawaban dari masalah yang dipelajari dalam penelitian.

### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus yang hendak dicapai pada penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran dan informasi mengenai:

- a. Manfaat hasil belajar pengelolaan usaha jasa boga pada aspek perencanaan kesiapan wirausaha warung makan
- b. Manfaat hasil belajar pengelolaan usaha jasa boga pada aspek pelaksanaan kesiapan wirausaha warung makan
- c. Manfaat hasil belajar pengelolaan usaha jasa boga pada aspek evaluasi kesiapan wirausaha warung makan

## **D. Metode Penelitian**

Metode Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Menurut Suryabrata (2000:18) Metode deskriptif adalah untuk membuat deskripsi secara sistemis, faktual, dan akurat mengenai fakta-fakta dan

sifat-sifat populasi atau daerah tertentu”. Sedangkan teknik pengumpul data yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket. Menurut Sugiyono (2010:142) Angket atau kuisioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk menjawabnya.” Bentuk angket (kuisioner) yang digunakan yaitu bentuk pilihan ganda. Penulis menggunakan jenis angket ini yaitu karena angket ini mudah dibaca dan dipahami. Angket dalam penelitian ini dimaksudkan untuk memperoleh data informasi mengenai manfaat hasil belajar pengelolaan usaha jasa boga pada kesiapan peserta didik berwirausaha warung makan.

#### **E. Manfaat Penelitian**

Penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak baik langsung maupun tidak langsung. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat bagi:

1. SMK Negeri 3 Cimahi dan guru, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dalam upaya mengembangkan hasil lulusan yang terampil dalam berwirausaha di bidang boga.
2. Bagi siswa SMK Negeri 3 Cimahi diharapkan dapat memberikan gambaran tentang mata pelajaran Pengelolaan Usaha Jasa Boga sebagai kesiapan diri wirausaha, yang akan menjadi pendorong siswa untuk lebih baik.
3. Penulis sebagai mahasiswa penelitian ini memberikan pengalaman meneliti di lapangan dan meningkatkan wawasan dari siswa SMK Negeri 3 Cimahi tentang pengelolaan usaha jasa boga pada kesiapan wirausaha warung makan.

## **F. Struktur Organisasi**

Struktur organisasi yang dibuat disesuaikan dengan cakupan disiplin bidang ilmu di Universitas Pendidikan Indonesia yang terdiri dari:

1. BAB I berisi tentang pendahuluan berisi latar belakang masalah yang akan diteliti, identifikasi dan rumusan masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, manfaat penelitian dan struktur organisasi
2. BAB II memaparkan kajian pustaka, berisi mengenai teori yang sedang dikaji dan kedudukan masalah penelitian dalam bidang ilmu yang diteliti
3. BAB III menjelaskan metodologi penelitian, berisi penjabaran yang rinci mengenai metode penelitian
4. BAB IV merupakan hasil penelitian dan pembahasan terdiri dari dua hal utama, yaitu pengolahan atau analisis data untuk menghasilkan temuan berkaitan dengan masalah penelitian, pertanyaan penelitian, tujuan penelitian serta pembahasan atau analisis temuan.
5. BAB V berisi kesimpulan dan saran menyajikan penafsiran dan pemaknaan penelitian terhadap hasil analisis temuan penelitian.
6. Daftar Pustaka memuat berbagai sumber literatur seperti buku sumber, artikel, jurnal, dokumen resmi, atau sumber-sumber dari internet yang pernah digunakan dalam penulisan karya tulis ilmiah.
7. Daftar Lampiran, berisi semua dokumen yang digunakan dalam penelitian dan penulisan hasil-hasilnya menjadi satu karya ilmiah.