

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan merupakan komponen penunjang suksesnya program pembangunan nasional, karena pendidikan memegang peranan penting dalam mewujudkan pembangunan di segala bidang secara merata dan menyeluruh. Pendidikan diharapkan mampu memberikan peranan besar dalam meningkatkan Sumber Daya Manusia (SDM) secara seimbang, baik kualitas mental maupun fisiknya.

Sistem pendidikan dapat dilaksanakan melalui pendidikan formal, non formal, dan informal. Pendidikan formal dilaksanakan melalui kegiatan belajar mengajar di sekolah secara berjenjang dimulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah, sampai pendidikan tinggi. Jenis pendidikan yang termasuk sistem pendidikan sekolah terdiri atas pendidikan umum, kejuruan, luar biasa, kedinasan, pendidikan keagamaan, pendidikan akademik dan pendidikan profesional.

Salah satu jenis pendidikan sekolah yang mempersiapkan lulusannya menjadi tenaga kerja terampil adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). SMK mempersiapkan peserta didik agar lebih siap memasuki lapangan kerja dan dapat mengembangkan sikap profesional yang memberikan kemampuan sesuai dengan jurusan dan lebih bersifat praktek dibandingkan teori. Hal ini bertujuan untuk membentuk skill dari siswa sehingga siswa mampu, terampil, dan diterima di dunia kerja setelah lulus dari SMK.

Ely Irmawati, 2013

MANFAAT HASIL BELAJAR "MENGOLAH HIDANGAN BERBAHAN TERIGU (PASTA)" SEBAGAI KESIAPAN USAHA PASTA

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

Pencapaian standar kompetensi yang telah ditentukan dalam program keahlian Tata Boga di SMK Kartini Bandung salah satunya adalah peserta didik dapat mengolah hidangan berbahan terigu (pasta), dengan sub kompetensi pengolahan hidangan pasta, menghitung jumlah kebutuhan bahan, penataan hidangan pasta, identifikasi teknik penyimpanan pasta, dan penyimpanan pasta.

Kompetensi dasar mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) dapat menyiapkan peserta didik untuk memiliki pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang dapat diharapkan bisa mengantarkan siswa guna siap memasuki lapangan kerja dan dapat mengembangkan sikap profesional dalam kesiapan membuka usaha pasta. Namun dalam kenyataannya, hasil belajar mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) belum dimanfaatkan untuk usaha, dengan ini guru harus bisa memberikan gambaran dari hasil produk pasta tersebut untuk memberikan kesiapan usaha bidang boga secara mandiri dengan membuka usaha pasta seperti warung pasta, resto pasta, dan usaha lainnya yang berhubungan dengan pasta.

Peserta didik yang membuka usaha pasta akan berusaha maksimal dalam menyiapkan diri baik dalam kemampuan perencanaan, pengolahan dan penyajian hidangan pasta. Hasil belajar mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) akan bermanfaat bagi peserta didik untuk membuka usaha pasta. Sekaligus menjawab tantangan kondisi perekonomian sekarang yang menyebabkan pengangguran karena semakin sempitnya lapangan pekerjaan, anggapan ini diperkuat oleh RAS (2009 : 8) “seorang pengusaha lebih berdaya guna bagi masyarakat sekitarnya karena dapat

menciptakan lapangan pekerjaan”. Selanjutnya ditunjang oleh pendapat Permadi (2007 : 7) “sempitnya lapangan pekerjaan, orang semakin banyak menganggur karena tidak ada lapangan pekerjaan”.

Uraian diatas merupakan titik tolak bagi penulis untuk mengadakan penelitian guna mengungkapkan manfaat hasil belajar mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) pada kesiapan usaha pasta.

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang penelitian diatas penulis mengidentifikasi masalah sebagai manfaat hasil belajar mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) sebagai kesiapan usaha pasta pada siswa kelas XI program keahlian Tata Boga SMK R.A. Kartini Bandung yang meliputi :

1. Perencanaan dalam mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) pada kesiapan peserta didik untuk usaha pasta.
2. Pengolahan hidangan berbahan terigu (pasta) pada kesiapan peserta didik untuk usaha pasta.
3. Penyajian hidangan berbahan terigu (pasta) pada kesiapan peserta didik untuk usaha pasta.

Perumusan masalah merupakan kegiatan awal dari suatu penelitian, sebagaimana yang diungkapkan oleh Arikunto (2002:51) “Perumusan masalah atau perumusan problematik adalah bagian pokok dari suatu kegiatan penelitian”. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Manfaat yang dirasakan

oleh siswa kelas XI SMK R.A. Kartini Bandung mengenai hasil belajar Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta) pada kesiapan usaha pasta”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana manfaat penguasaan kompetensi mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) pada kesiapan usaha pasta.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data meliputi manfaat hasil belajar mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) sebagai kesiapan usaha pasta pada siswa kelas XI program keahlian Tata Boga SMK R.A. Kartini Bandung adalah agar peserta didik dapat :

- 1) Merencanakan dalam pengolahan hidangan berbahan terigu (pasta), yang meliputi alat persiapan mengolah pasta, bahan yang digunakan dalam pembuatan pasta, dan saus yang akan digunakan dalam penyajian pasta.
- 2) Mengolah hidangan berbahan terigu (pasta), yang meliputi alat pengolahan pasta, langkah-langkah pembuatan pasta, jenis-jenis pasta dalam hidangan, dan langkah-langkah pembuatan saus.
- 3) Menyajikan hidangan berbahan terigu (pasta), yang meliputi alat penyajian pasta, cara mengevaluasi mengenai hasil kerja dalam penyajian pasta, cara penyajian pasta, dan *garnish* yang digunakan dalam penyajian pasta.

D. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan teknik pengumpulan data menggunakan angket. Menurut Sudjana dan Ibrahim (2009:64) metode deskriptif adalah “Penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang”. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket (alat pengumpul data menggunakan daftar pertanyaan butir soal), dengan alternative jawaban pilihan ganda. Angket atau *kuesioner* menurut Arikunto (2002:128) adalah "Sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden dalam arti laporan tentang pribadinya”. Angket dalam penelitian ini dimaksudkan untuk mendapatkan data mengenai manfaat hasil belajar Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta) Pada Kesiapan Usaha Pasta.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat pada berbagai pihak yang berkaitan dengan masalah ini, yaitu :

1. Sekolah, khususnya bagi peserta didik. Dengan terkumpulnya informasi mengenai manfaat hasil belajar mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) pada kesiapan usaha makanan pasta diharapkan dapat mengantarkan siswa untuk kesiapan memasuki lapangan kerja dan dapat mengembangkan sikap profesional dalam membuka usaha pasta.

2. Informasi bagi penulis dan memberikan data mengenai manfaat hasil belajar mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) pada kesiapan usaha pasta.

F. Struktur Organisasi

Sistematika penulisan skripsi disesuaikan dengan ranah dan cakupan disiplin bidang ilmu yang ada di Universitas Pendidikan Indonesia. Sistematika penulisan yang digunakan di Universitas Pendidikan Indonesia terdiri atas unsur-unsur 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 mengenai teori yang sedang dikaji dan kedudukan masalah penelitian dalam bidang ilmu yang diteliti.
3. Bab III Metode Penelitian, berisi penjabaran yang rinci mengenai metode penelitian.
4. Bab IV Hasil Penelitian dan Pembahasan terdiri dari dua hal utama, yaitu pengolahan atau analisis data serta pembahasan atau analisis temuan.
5. Bab V Kesimpulan dan Saran menyajikan penafsiran dan pemaknaan penelitian terhadap hasil analisis temuan penelitian.
6. Daftar Pustaka memuat semua sumber tertulis atau tercetak yang pernah digunakan dalam penulisan karya tulis ilmiah.

7. Daftar Lampiran, berisi semua dokumen yang digunakan dalam penelitian.



Ely Irmawati, 2013

MANFAAT HASIL BELAJAR “MENGOLAH HIDANGAN BERBAHAN TERIGU (PASTA)” SEBAGAI KESIAPAN USAHA PASTA

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