

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Dunia pendidikan saat ini memegang peranan penting dalam kelangsungan hidup suatu Bangsa, karena pendidikan merupakan wahana untuk meningkatkan dan mengembangkan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM). Kualitas SDM ditentukan oleh tingkat pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh melalui pendidikan. Pendidikan memegang peranan penting dalam upaya menggali dan mengembangkan potensi SDM. Pengembangan SDM dimaksudkan agar manusia mempunyai keahlian dan keterampilan yang profesional sehingga dapat meningkatkan taraf kehidupan Bangsa dan Negara. Pendidikan juga merupakan salah satu usaha untuk melahirkan manusia-manusia pembangunan yang inovatif, kreatif, dan memiliki keinginan untuk maju.

Pelaksanaan program pembangunan bangsa melalui penyelenggaraan sistem pendidikan dilaksanakan melalui tiga jalur, yaitu jalur pendidikan formal, nonformal dan informal, sebagaimana telah ditetapkan dalam Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Bab I pasal 1 ayat 11-13, yaitu :

1. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan yang berstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi.
2. Pendidikan nonformal adalah jalur pendidikan diluar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara berstruktur dan berjenjang.
3. Pendidikan informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan.

Pendidikan formal dilaksanakan secara berjenjang dan berkesinambungan dimulai dari Pendidikan Dasar, Pendidikan Menengah, dan Pendidikan Tinggi. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah salah satu pendidikan formal pada jenjang Pendidikan Menengah yang mempersiapkan peserta didik menjadi tenaga terampil tingkat menengah (*middle skill*) dan profesional di bidangnya masing-masing, sebagaimana tertuang dalam Kurikulum SMK (2004 : 2) yaitu:

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Bidang keahlian Tata Boga Program keahlian Restoran sebagai bagian dari pendidikan menengah bertujuan menyiapkan siswa/tamatan:

1. Memasuki lapangan kerja serta dapat mengembangkan sikap profesional dalam lingkup keahlian pariwisata, khususnya Tata Boga.
2. Mampu memilih karir, mampu berkompetisi dan mampu mengembangkan diri dalam lingkup keahlian pariwisata, khususnya Tata Boga.
3. Menjadi tenaga tingkat menengah untuk mengisi kebutuhan dunia usaha dan industri pada saat ini maupun masa yang akan datang dalam lingkup keahlian pariwisata khususnya Tata Boga.
4. Menjadi warga negara yang produktif, adaptif dan kreatif.

Salah satu SMK yang termasuk kedalam kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran adalah SMK Negeri 2 Baleendah. Program Keahlian Restoran SMK Negeri 2 Baleendah dalam mencapai tujuannya menyediakan 6 dasar kompetensi kejuruan yang harus ditempuh peserta didiknya, salah satu dasar kompetensi tersebut yaitu “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan”. Dasar kompetensi kejuruan ini wajib ditempuh dan dikuasai oleh peserta didik pada kelas X dan kelas XI.

Hasil studi pendahuluan yang telah penulis lakukan di SMK Negeri 2 Baleendah dengan menganalisis data penguasaan peserta didik pada “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” yang diperoleh peserta didik kelas XI yang berjumlah 158 orang yaitu sebanyak 70% berada pada kriteria

kompeten dan 30% berada pada kriteria kurang kompeten. Penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” tersebut mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor, dapat memberikan gambaran secara objektif tentang kompetensi yang telah dimiliki peserta didik setelah mengikuti pelajaran.

Proses belajar mengajar yang optimal akan menunjukkan hasil memuaskan dengan ditandai adanya perubahan tingkah laku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Setelah mengikuti mata pelajaran “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” diharapkan peserta didik mampu mengembangkan penguasaan belajarnya secara luas, serta menjadi modal peserta didik untuk menyiapkan diri dalam memasuki dunia kerja pada Praktek Kerja Industri. Praktek Kerja Industri (Prakerin) merupakan sarana latihan yang tepat bagi peserta didik, karena peserta didik dituntut untuk melaksanakan pekerjaan yang sesuai dengan dunia kerja, hal ini sesuai dengan pendapat Anwar (2004:50) yang mengungkapkan bahwa “bentuk penyelenggaraan pendidikan keahlian profesional yang memadukan secara sistematis dan sinkron program pendidikan di sekolah dan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan bekerja langsung di dunia kerja, terarah untuk mencapai suatu tingkat keahlian profesional tertentu”. Dapat disimpulkan bahwa Prakerin adalah suatu bentuk pendidikan dan pelatihan yang dilaksanakan di industri atau dunia kerja secara terarah dengan tujuan untuk membekali peserta didik dengan sikap dan ketrampilan sesuai dengan cara belajar langsung di industri.

Penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” dapat dijadikan sebagai tolak ukur kesiapan peserta didik untuk terjun ke dunia kerja melalui program Prakerin di *kitchen* hotel. Faktor kesiapan dapat diukur dari prestasi penguasaan yang diperoleh peserta didik setelah mengikuti proses belajar mengajar mencakup kemampuan kondisi fisik, mental dan emosional, aspek kebutuhan, motif dan tujuan serta aspek keterampilan, pengertian dan pengetahuan. Hal ini sesuai dengan pendapat Nana Sudjana (2001:28) yang mengungkapkan bahwa :

Kesiapan adalah adanya suatu perubahan tingkah laku siswa setelah melalui proses belajar mengajar. Perubahan sebagai hasil belajar ditunjukkan dalam bentuk seperti pengetahuannya, pemahamannya, sikapnya, tingkah lakunya, keterampilannya, kecakapannya dan kemampuannya, daya reaksinya, daya penerimaannya dan aspek lain yang ada pada individu.

Seorang peserta didik dikatakan siap untuk bekerja di *kitchen* hotel apabila mereka memiliki kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor di bidang pengolahan makanan khususnya teknik pengolahan makanan. Pendapat ini diperkuat oleh Moh. Surya (2003:73) bahwa “kesiapan adalah suatu kondisi yang didasari oleh kecakapan tertentu seperti pengetahuan, keterampilan yang diperlukan untuk melakukan suatu pekerjaan”.

Sesuai dengan uraian latar belakang yang telah dipaparkan oleh peneliti, sebagai mahasiswi Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Program Studi Pendidikan Tata Boga harus lebih meningkatkan wawasan, pengetahuan serta keterampilan yang dimiliki berkaitan dengan bidang boga baik di dalam lingkungan perkuliahan maupun di luar lingkungan perkuliahan, sekaligus dipersiapkan sebagai calon Guru SMK merasa tertarik untuk meneliti seberapa besar pengaruh penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar

Pengolahan Makanan” terhadap kesiapan Praktek Kerja Industri di *kitchen* hotel pada peserta didik kelas XI Program Keahlian Restoran SMK Negeri 2 Baleendah.

B. Perumusan dan Pembatasan Masalah

1. 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, 2008:55). Uraian latar belakang di atas, dapat dirumuskan pokok masalah dalam penelitian ini, yaitu : berapa besar pengaruh penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” terhadap kesiapan Praktek Kerja Industri di *kitchen* hotel ? Masalah ini dirumuskan menjadi judul skripsi : Pengaruh Penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” Terhadap Kesiapan Praktek Kerja Industri di *Kitchen* Hotel (Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Kelas XI Program Keahlian Restoran SMK Negeri 2 Baleendah).

2. Pembatasan Masalah

Masalah dalam penelitian tentang Pengaruh Penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” Terhadap Kesiapan Praktek Kerja Industri di *Kitchen* Hotel, dibatasi pada :

- a. Penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” pada peserta didik di SMK Negeri 2 Baleendah.

- b. Kesiapan peserta didik di SMK Negeri 2 Baleendah kelas XI dalam melaksanakan Praktek Kerja Industri di *kitchen* hotel setelah mengikuti pelajaran “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan”.
- c. Pengaruh penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” pada peserta didik SMK Negeri 2 Baleendah kelas XI berpengaruh terhadap kesiapan Praktek Kerja Industri di *kitchen* hotel.
- d. Besarnya pengaruh penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” peserta didik di SMK Negeri 2 Baleendah kelas XI terhadap kesiapan Praktek Kerja Industri di *kitchen* hotel.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran sejauh mana pengaruh penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” terhadap kesiapan Praktek Kerja Industri di *kitchen* hotel pada peserta didik kelas XI Program Keahlian Restoran SMK Negeri 2 Baleendah.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah memperoleh gambaran tentang :

- a. Penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” dilihat dari kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor.

- b. Kesiapan peserta didik di SMK Negeri 2 Baleendah yang mencakup aspek kondisi fisik, mental dan emosional, aspek kebutuhan, motif dan tujuan serta aspek keterampilan, pengertian dan pengetahuan terhadap kesiapan pelaksanaan Praktek Kerja Industri di *kitchen* hotel.
- c. Pengaruh yang positif dan signifikan dari penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” terhadap kesiapan Praktek Kerja Industri di *kitchen* hotel.
- d. Besarnya pengaruh penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” terhadap kesiapan Praktek Kerja Industri di *kitchen* hotel.

D. Asumsi Penelitian

Asumsi atau anggapan dalam suatu penelitian memegang peranan penting, karena anggapan dasar merupakan suatu dasar untuk melakukan penelitian. Asumsi menurut Winarno yang dikutip Arikunto (2002:58) yaitu : “asumsi adalah sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik”. Asumsi dalam penelitian ini yaitu :

1. Penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” yang diperoleh peserta didik di SMK Negeri 2 Baleendah mencakup 3 aspek kemampuan yaitu penguasaan kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor peserta didik dalam menyiapkan dan pengolah makanan. Asumsi ini mengacu pada pendapat Dimiyati dan Mudjiono (2006:26) bahwa “tingkatan kemampuan atau penguasaan yang dapat dikuasai oleh peserta didik mencakup 3 aspek yaitu aspek kognitif, afektif, dan psikomotor”.

2. Peserta didik setelah mempelajari “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” mengalami perubahan pola pikir dan bertindak secara konsisten dan terus menerus yang memungkinkan peserta didik menjadi kompeten dalam arti memperoleh pengetahuan, pemahaman, keterampilan, dan nilai dasar untuk melakukan sesuatu. Asumsi ini sesuai dengan pendapat Muslich (2007:16) bahwa “kompetensi merupakan pengetahuan, keterampilan, dan nilai dasar yang direfleksikan dalam kebiasaan berfikir dan bertindak”.
3. Peserta didik harus memiliki kesiapan untuk melaksanakan praktek kerja industri di *kitchen* hotel. Kesiapan tersebut meliputi kesiapan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang telah diperoleh pada proses belajar mengajar di SMK Negeri 2 Baleendah dengan keahlian individu dan tuntutan dunia kerja. Asumsi ini sesuai dengan pendapat Moh. Surya (2003:73) bahwa “kesiapan adalah suatu kondisi yang didasari oleh kecakapan tertentu seperti pengetahuan, keterampilan yang diperlukan untuk melakukan suatu pekerjaan”.
4. Penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” (variabel X) yang diperoleh peserta didik setelah mengikuti proses belajar mengajar secara optimal akan memberikan pengaruh yang positif dan signifikan terhadap kesiapan peserta didik dalam melaksanakan Praktek Kerja Industri di *kitchen* hotel. Asumsi ini sesuai dengan yang tercantum dalam KBBI Departemen Pendidikan Nasional (2008:664) bahwa “pengaruh adalah daya yang ada atau timbul dari suatu perbuatan seseorang yang ikut membentuk watak, kepercayaan atau perbuatan seseorang”. Penguasaan

“Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” dikatakan berhasil apabila peserta didik dapat mengaplikasikan pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang diperoleh dari pelaksanaan Praktek Kerja Industri di *kitchen* hotel. Asumsi ini sesuai dengan pendapat Nana Sudjana (2001:31) bahwa “siswa dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuannya dalam praktek kehidupannya”.

E. Hipotesis Penelitian

Untuk memberikan jawaban atau dugaan sementara terhadap permasalahan dalam penelitian, yang kebenarannya akan dibuktikan dan diuji melalui pengujian model dan analisa data yang diperoleh kemudian, maka diperlukan hipotesis. Sugiyono (2008:96) mengungkapkan bahwa “hipotesis merupakan jawaban atau dugaan yang bersifat sementara terhadap suatu masalah penelitian yang kebenarannya masih lemah sehingga harus diuji secara empiris”.

Rumusan hipotesis dalam penelitian adalah : Terdapat pengaruh yang positif dan signifikan dari penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” (variabel X) terhadap kesiapan Praktek Kerja Industri di *kitchen* di hotel (variabel Y) pada peserta didik SMK Negeri 2 Baleendah kelas XI Program Keahlian Restoran.

F. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan metode deskriptif analitik dan analisis data statistik inferensial. Teknik pengumpulan data yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah tes dan *kuesioner* (angket).

G. Lokasi dan Sampel Penelitian

Penelitian ini diadakan di SMK Negeri 2 Baleendah yang beralamat di Jl. RAA Wiranata Kusumah No. 11 Kecamatan Baleendah Kabupaten Bandung. SMK Negeri 2 Baleendah dipilih sebagai lokasi penelitian atas dasar pertimbangan sesuai dengan disiplin ilmu yang sedang penulis tempuh, yaitu bidang boga.

Teknik pengambilan sampel yaitu “*cluster random sampling* (Area Sampling)” dimana teknik pengambilan datanya sangat luas, sehingga pengambilan anggota sampelnya berdasarkan populasi yang telah ditetapkan (Sugiyono, 2008:121). Sampel dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas XI Program Keahlian Restoran yang berjumlah 35 orang dari 5 kelas yang berjumlah 158 orang.