

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pembangunan di Indonesia terus menerus dilakukan dalam segala bidang terutama program pembangunan sumber daya manusia yang sangat diperlukan dalam rangka memasuki era tinggal landas. Pengembangan sumber daya manusia diperlukan untuk menunjang pembangunan nasional termasuk bidang pendidikan, sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 Bab II pasal 3 tentang Sistem Pendidikan Nasional (2003:5) mengenai Fungsi dan Tujuan Pendidikan Nasional, yaitu :

Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan 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, berahlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Sejalan dengan program pembangunan yang sedang berlangsung yaitu pembangunan manusia seutuhnya, maka melalui pendidikan manusia dapat mengembangkan potensi dan kreatifitasnya. Salah satu cara untuk mewujudkan tujuan pendidikan nasional, pemerintah Indonesia menyelenggarakan Sistem Pendidikan Nasional melalui 3 jalur, yaitu jalur pendidikan formal, non formal dan informal, sesuai dengan Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Bab I pasal 1 (2003:3) yaitu :

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

Pendidikan formal yang diupayakan pemerintah untuk mempersiapkan tenaga-tenaga yang berkualitas dalam bidang kepariwisataan adalah Sekolah Menengah Kejuruan Pariwisata yang terdiri dari tiga bidang keahlian, yaitu Bidang Keahlian Tata Boga, Tata Busana, dan Kecantikan. Bidang Keahlian Tata Boga dibagi lagi menjadi tiga Program Keahlian, yaitu : Program Keahlian Restoran, Program Keahlian Usaha Perjalanan Wisata dan Program Keahlian Akomodasi Perhotelan.

Peserta diklat wajib mengikuti sejumlah mata pelajaran sesuai dengan program keahlian yang ditentukan dalam kurikulum. Kurikulum SMK terdiri dari tiga program pendidikan dan pelatihan yaitu program produktif, normatif dan adaptif yang memuat sejumlah kompetensi, salah satunya adalah kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta, kompetensi ini wajib diikuti oleh peserta diklat. Bentuk kegiatan belajar pada kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta berupa teori dan praktek.

Ruang lingkup kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta yang tercantum dalam kurikulum tahun 2004 (2004:62), meliputi :

1. Menyiapkan hidangan sayuran, meliputi jenis-jenis sayuran, teknik pemilihan sayuran dan kentang, bumbu dan saos untuk sayuran dan kentang.
2. Menyiapkan hidangan/masakan dari telur, meliputi Macam-macam masakan telur, peralatan yang digunakan, bumbu dan saos untuk aneka masakan telur dan pengolahan aneka masakan telur.
3. Menyiapkan hidangan dari pasta, meliputi pengertian pasta, macam-macam pasta, saos untuk hidangan pasta dan teknik pengolahan pasta.
4. Menyimpan sayuran, telur dan pasta meliputi teknik penyimpanan sayuran, telur dan pasta.

Peserta diklat juga harus mengikuti Praktek Kerja Industri (PRAKERIN) yang harus dilakukan oleh peserta diklat tingkat III selama kurang lebih tiga sampai

empat bulan. Praktek kerja industri oleh peserta diklat dilaksanakan di hotel dan restoran yang merupakan sarana pariwisata yang erat kaitannya dengan jasa boga. Prakerin sangat perlu dilaksanakan oleh peserta diklat Program Keahlian Restoran, karena Prakerin dapat dijadikan sebagai sarana latihan bagi peserta diklat sebagai calon tenaga profesional di *kitchen* hotel dan restoran. Pada praktek kerja industri peserta diklat dapat menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh di sekolah untuk diterapkan di industri, khususnya pada kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta, sesuai dengan tujuan Prakerin yaitu:

Untuk membekali peserta diklat agar mandiri serta memiliki pengetahuan, keterampilan, perilaku yang terpadu dalam kecakapan kerja dibidang jasa boga dengan menerapkan kewirausahaan atau kewiraswastaan yang mampu menyesuaikan terhadap perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi untuk dapat memenuhi tuntutan dunia kerja. (Kurikulum Sistim Ganda:1994).

Penguasaan pengetahuan dan keterampilan pada kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta secara teori dapat diterapkan pada pelaksanaan Prakerin di *kitchen* hotel dan restoran. Pelaksanaan merupakan kondisi seseorang dimana mempunyai usaha untuk melaksanakan rencana yang telah dibuat berdasarkan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang diperlukan untuk mengerjakan suatu pekerjaan. Pelaksanaan Prakerin dikatakan berhasil apabila peserta diklat mampu menerapkan kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan yang diperoleh peserta diklat di sekolah pada pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran.

Berdasarkan studi pendahuluan yang penulis lakukan di SMK Negeri 9 Bandung bahwa materi yang diperoleh peserta diklat di sekolah masih kurang,

sehingga dalam menerapkan kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta, peserta diklat masih kurang memperhatikan pengetahuan, sikap dan keterampilan. Kondisi ini diperkuat oleh hasil wawancara dengan beberapa orang peserta diklat, bahwa di dalam pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran peserta diklat mendapatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang berbeda dengan yang dipelajari di sekolah. Perbedaan itu meliputi penanganan suatu hidangan seperti cara membersihkan sayuran, pengolahan bahan juga disesuaikan dengan resep yang digunakan di *kitchen* hotel dan restoran.

Uraian latar belakang di atas menjadi dasar pemikiran bagi penulis untuk mengadakan penelitian mengenai bagaimana penerapan kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta pada pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran. Penulis melakukan penelitian ini karena berkaitan dengan kemampuan yang dikembangkan pada Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI yang ada pada mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan, Makanan Kontinental, Makanan Oriental, Makanan Indonesia Daerah dan Praktek Industri. Oleh karena itu penulis sangat tertarik, sehingga memungkinkan untuk dijadikan penelitian mengenai “Penerapan kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta pada pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran”.

B. Pembatasan dan Perumusan Masalah

1. Pembatasan Masalah

Penelitian ini akan dibatasi pada :

- a. Penerapan Kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta pada pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran pada kemampuan kognitif yaitu pengetahuan mengenai jenis sayuran dan pasta, cara pemilihan sayuran, telur dan pasta, bumbu untuk hidangan dari sayuran, telur dan pasta, peralatan yang digunakan dalam pembuatan hidangan dari sayuran, telur dan pasta.
- b. Penerapan kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta pada pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran pada kemampuan afektif yaitu sikap teliti dalam mengolah dan menata hidangan dari sayuran telur dan pasta, sikap tanggung jawab dalam melaksanakan pekerjaan.
- c. Penerapan kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta pada pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran pada kemampuan psikomotor yaitu keterampilan menjaga kebersihan pribadi, keterampilan memilih dan menyimpan sayuran, membuat dan menyajikan hidangan dari sayuran, telur dan pasta.

2. Perumusan Masalah

Penulis perlu merumuskan masalah agar tujuan yang hendak dicapai dalam penulisan skripsi ini lebih terarah, jelas dan spesifik. Suharsimi Arikunto (1998:29) berpendapat bahwa “Perumusan masalah merupakan langkah suatu problematika penelitian dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian”.

Berdasarkan kutipan tersebut, maka penulis merumuskan masalah ini yaitu :
Seberapa besar peserta diklat tingkat III program restoran menerapkan kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta pada pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran yang dirumuskan dalam judul skripsi “Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di *Kitchen* Hotel Dan Restoran”.

C. Definisi Oprasional

Definisi oprasional diperlukan untuk menghindari penapsiran yang berbeda dan untuk memudahkan dalam memahami masalah yang akan dibahas. Penulis perlu menjelaskan beberapa istilah sebagai berikut :

1. Penerapan Kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta
 - a. Penerapan menurut Mochammad Ali (1998:43) adalah “Kemampuan menggunakan atau menafsirkan suatu bahan yang dipelajari ke dalam situasi baru atau situasi yang kongkrit seperti penerapan teori, suatu dalil, metode, konsep, prinsip atau teori”.
 - b. Kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta menurut kurikulum SMK tahun 2004 program keahlian restoran (2004:61) adalah Kemampuan untuk mengenal, memilih, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta yang dipelajari di SMK dengan dilandasi oleh pengetahuan (*knowledge*) keterampilan (*skills*) dan sikap kerja (*attitude*).

Pengertian penerapan kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta dalam penelitian ini mengacu

pada Kurikulum SMK dan pendapat Mochammad Ali yaitu kemampuan peserta diklat dalam mengenal, memilih, menyimpan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta pada pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran dengan dilandasi pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipelajari di SMK.

2. Pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran

- a. Pelaksanaan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1999:554), yaitu “Proses, cara perbuatan melaksanakan (rancangan keputusan dan sebagainya)”.
- b. Praktek kerja industri yaitu cara belajar yang mengajak siswa kesuatu tempat diluar sekolah yang bertujuan tidak hanya sekedar mengadakan observasi atau peninjauan tetapi langsung terjun aktif atau berpartisipasi sampai kelapangan kerja agar siswa dapat menghayati sendiri di dalam pekerjaanya, (Rostiyah NK 1991:88)
- c. *Kitchen* adalah “Dapur, tempat mengolah makanan” (Suwarti Mochantoyo, Suwarti Azwar, Ermainis dan Pratiwi:6).
- d. Hotel adalah “Bentuk akomodasi yang dikelola secara komersil dan disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan dan penginapan berikut makan dan minuman” (Bagus Putu Sudiara, 1996:3).
- e. Restoran adalah “Suatu tempat yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya, baik berupa makanan maupun minuman”. (Marsum WA 1993:7)

Pengertian pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran yang dimaksud dalam penelitian ini mengacu pada pengertian pelaksanaan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, pengertian praktek kerja industri yang diungkapkan oleh Rostiyah NK, dan *kitchen* yang diungkapkan oleh Suwarti

Mochantoyo, Suwarti Azwar, Ermainis dan Pratiwi, hotel yang diungkapkan oleh Bagus Putu Sudiara, serta pengertian restoran yang diungkap oleh Marsum Wa adalah proses perbuatan cara belajar siswa di luar sekolah dan siswa berpartisipasi sampai kelapangan kerja di tempat mengolah makanan yang menyelenggarakan pelayanan kepada tamu berupa makanan dan minuman yang dikelola secara komersil.

Pengertian Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Prakerin Di *Kitchen* Hotel Dan Restoran dalam penelitian ini adalah menggunakan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor yang telah dipelajari dalam pelajaran menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran telur dan pasta di tempat praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran.

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui tentang penerapan kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta pada pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data spesifik tentang :

- a. Pengetahuan peserta diklat dalam mengenal jenis sayuran dan pasta, cara pemilihan sayuran, telur dan pasta, bumbu untuk hidangan dari sayuran, telur dan pasta, peralatan yang digunakan dalam pembuatan hidangan dari sayuran, telur dan pasta pada pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran.
- b. Sikap kerja peserta diklat dalam mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran telur dan pasta, sikap tanggung jawab dalam melaksanakan pekerjaan pada pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran.
- c. Keterampilan peserta diklat dalam memilih, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta, keterampilan menjaga kebersihan pribadi pada pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak baik langsung maupun tidak langsung diantaranya :

1. SMKN 9 Bandung, memberikan masukan dalam upaya meningkatkan kemampuan peserta diklat dibidang pengetahuan dan keterampilan untuk menunjang kehidupan lulusan di masyarakat dan untuk mengembangkan diri dalam persaingan di lapangan pekerjaan.

2. Peserta diklat tingkat III, diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan, wawasan dan keterampilan dalam menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta yang dapat menunjang praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran.
3. Jurusan PKK FPTK UPI, khususnya Program Spesialisasi Pendidikan Tata Boga dalam upaya mempersiapkan guru Tata Boga yang profesional.
4. Penulis, hasil penelitian ini dapat meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta pengalaman langsung terutama dalam melakukan penelitian tentang penerapan kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta pada pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran.

F. Asumsi

Asumsi dalam penelitian ini diperlukan sebagai titik tolak dalam landasan penelitian, yang kebenarannya tidak diragukan lagi. Pengertian asumsi menurut Suharsimi Arikunto (1998:60) adalah “suatu hal yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang harus direncanakan secara jelas”.

Asumsi dalam penelitian ini mengacu pada definisi di atas yaitu sebagai berikut :

1. Keberhasilan penerapan kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta akan mempunyai makna jika konsep atau teori dapat diterapkan pada praktek dan situasi nyata yaitu pada pelaksanaan Prakerin di *kitchen* hotel dan restoran. Asumsi ini diperkuat oleh pendapat Mochammad Ali (1998:43) bahwa “Penerapan adalah kemampuan menggunakan atau menafsirkan suatu bahan yang sudah

dipelajari ke dalam situasi baru atau situasi yang kongkrit seperti menerapkan suatu dalil, metode, konsep, prinsip atau teori”.

2. Pengetahuan dan keterampilan yang telah diperoleh peserta diklat dilingkungan sekolah yang lebih ditekankan pada teori-teori kejuruan, dapat diperluas atau diperdalam di dunia kerja yang lebih menekankan pada praktek kerja. Asumsi ini ditunjang pendapat Made Wana (1996:18), yaitu : “Materi di sekolah lebih ditekankan pada pembelajaran teori-teori kejuruan, sedangkan materi di industri lebih ditekankan pada praktek kerja tetapi berkaitan dengan teori-teori yang dipelajari di sekolah”.
3. Pengalaman praktek kerja industri diharapkan dapat memberikan bekal kepada peserta diklat berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan yang profesional untuk menghadapi profesi dibidangnya. Asumsi ini sesuai dengan pengertian praktek kerja di dalam kurikulum PSG (1994:8), yaitu :

Praktek kerja merupakan bentuk pengalaman belajar untuk menguasai keterampilan, baik dalam bentuk latihan simulatif untuk penguasaan keterampilan dasar (*basic skills*) serta penguasaan teknik bekerja yang baik dan benar, maupun praktek kerja langsung pada situasi yang sesungguhnya (*learning by doing*) untuk mengembangkan kemampuan unjuk kerja (*performance*) dan menginternalisasi perilaku kerja, sikap dan sistem nilai yang menjadi tuntutan bagi tenaga profesional.

G. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan pokok dalam penelitian ini adalah :

1. Berapa besar penerapan pengetahuan peserta diklat dalam mengenal jenis sayuran dan pasta, cara pemilihan sayuran, telur dan pasta, bumbu untuk hidangan dari sayuran, telur dan pasta, peralatan yang digunakan dalam

pembuatan hidangan dari sayuran, telur dan pasta pada pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran ?

2. Berapa besar penerapan sikap kerja peserta diklat dalam mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran telur dan pasta serta sikap tanggung jawab dalam melaksanakan pekerjaan pada pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran ?
3. Berapa besar penerapan keterampilan peserta diklat dalam menjaga kebersihan pribadi, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta pada pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran?

H. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi yang digunakan untuk mendapatkan data pada penelitian ini yaitu SMKN 9 Bandung, Jl. Soekarno – Hatta KM 10 Bandung. Sampel penelitian adalah peserta diklat kelas III Program Keahlian Restoran yang melaksanakan Prakerin di *kitchen* hotel dan restoran dengan jumlah 30 orang.