BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga formal yang mengutamakan pada bidang keahlian untuk memiliki pengetahuan, sikap, dan keterampilan sehingga menjadikan peserta didik menjadi tenaga kerja yang baik. Salah satu Sekolah Menengah Kejuruan yang ada di Kabupaten Bandung adalah SMK Negeri 2 Baleendah yang memiliki tujuan yang terdapat pada Kurikulum KTSP SMK Negeri 2 Baleendah (2012:6) yaitu :

1. Mempersiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha/dunia industri baik di dalam maupun di luar negeri sebagai tenaga menengah sesuai dengan kompetensi dan kompetensi keahlian
2. Membekali peserta didik agar mampu memilih karir, ulet, dapat berkompetisi, beradaptasi di lingkungan pekerjaan dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahliannya
3. Memasarkan tenaga kerja tingkat menengah dengan bidang keahlian dan kebutuhan dunia kerja
4. Mewujudkan peserta didik yang cerdas, komprehensif dan kompetitif
5. Memberikan layanan yang optimal bagi masyarakat dalam menunjang pelaksanaan otonomi daerah

Berdasarkan tujuan kompetensi lulusan SMK Negeri Baleendah, bahwa setiap lulusan harus memiliki *soft skill* dan *hard skill*, yang dimana kemampuan tersebut sangat dibutuhkan dalam dunia kerja yaitu di industri. Industri membutuhkan lulusan yang siap kerja dan memiliki kompetensi kejuruan, sesuai dengan Undang-undang No. 20 tahun 2003 pasal 15 "Pendidikan kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama bekerja dalam bidang tertentu", maka pembelajaran yang diberikan kepada peserta didik disesuaikan dengan kebutuhan di industri, di mana dalam pembelajaran diberikan teori dan praktek yang sesuai dengan industri. Pembelajaran yang diberikan telah disusun dalam kurikulum sekolah.

Kurikulum dalam Undang-undang No.20 tahun 2003 pasal 1 "Kurikulum adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai tujuan, isi, dan bahan

Yetti Nuraini, 2014
Manfaat Hasil Belajar "Mengolah Stock, Soup, Dan Sauce" Untuk Kesiapan Praktek Kerja Industri Sebagai Cook Helper
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

pelajaran serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran untuk mencapai tujuan pendidikan tertentu". Kurikulum yang ada di sekolah dibuat agar tujuan dari pembelajaran dapat tercapai dengan baik dan dapat menyiapkan peserta didik masuk ke dalam dunia industri.

SMK Negeri 2 Baleendah memiliki tiga Bidang Studi Keahlian, yaitu Seni Kerajinan dan Pariwisata, Teknologi dan Rekayasa, dan Teknologi Informasi dan Komunikasi. Bidang Studi Keahlian Seni Kerajinan dan Pariwisata di SMK Negeri 2 Baleendah memiliki tiga Program Studi Keahlian, yaitu Tata Boga, Tata Kecantikan, dan Tata Busana. Program Studi Keahlian Tata Boga, di dalam kurikulum terdapat mata diklat yang mencakup pengetahuan dan keterampilan termasuk mengolah makanan kontinental.

Proses pembelajaran yang wajib diikuti oleh peserta didik tercantum pada Kurikulum KTSP 2012 Program Studi Keahlian Tata Boga yang mencakup pada pengetahuan dan keterampilan, salah satunya yaitu mata diklat mengolah makanan kontinental yang memiliki beberapa kompetensi dasar, termasuk mengolah *stock, soup,* dan *sauce* yang diajarkan kepada siswa SMK Bidang Studi Keahlian Tata Boga tingkat I sampai tingkat II, pelaksanaan pembelajaran mengolah *stock, soup* dan *sauce* dilaksanakan dalam bentuk teori dan praktik. Pembelajaran mengolah *stock, soup,* dan *sauce* bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada siswa mengenai mengindentifikasi dan mengklasifikasikan macam-macam *stock, soup,* dan *sauce*, menjelaskan fungsi *stock, soup,* dan *sauce*, menyiapkan bahan-bahan untuk membuat *stock, soup,* dan *sauce*, mengolah *stock, soup,* dan *sauce*, pembelajaran mengolah *stock, soup,* dan *sauce* diharapkan akan menumbuhkan kesiapan siswa untuk menjadi seorang *cook helper*, yaitu pada saat mengikuti Praktek Kerja Industri yang dilaksanakan oleh sekolah dan industri.

Hasil belajar mengolah *stock, soup,* dan *sauce* dapat dilihat dari tiga kemampuan yaitu hasil proses berfikir yang mencakup pengetahuan dan pemahaman mengenai mengolah *stock, soup,* dan *sauce*, kecenderungan untuk membuat pilihan yang mencakup minat, disiplin, sikap, wawasan dan teliti, serta

keterampilan dalam proses mengolah *stock, soup,* dan *sauce*. Menurut Purwanto (2011:46) :

> Hasil belajar adalah perubahan perilaku mahasiswa akibat belajar. Perubahan perilaku disebabkan karena dia mencapai penguasaan atas sejumlah bahan yang telah diberikan dalam proses belajar mengajar. Hasil itu dapat berupa perubahan dalam aspek kognitif, afektif maupun psikomotor.

Manfaat hasil belajar dikatakan berhasil apabila ketiga kemampuan tersebut tercapai dengan baik. Manfaat hasil belajar mengolah *stock, soup,* dan *sauce* diharapkan dapat memberikan keahlian dalam mengolah *stock, soup,* dan *sauce* yang dapat dijadikan bekal oleh peserta didik untuk kesiapan sebagai *cook helper* pada saat melaksanakan praktek kerja industri.

Praktek Kerja Industri merupakan salah satu bentuk latihan keterampilan bagi siswa menuju ke dalam dunia industri, serta dapat dijadikan sarana praktikum bagi siswa sebagai perwujudan Pendidikan Sistem Ganda (PSG) dari kompetensi yang dipelajari, yaitu dilaksanakan di sekolah dan industri. Praktek Kerja Industri dilaksanakan secara terpadu untuk dapat meningkatkan mutu lulusan yang sesuai dengan kebutuhan dunia industri, karena pada pelaksanaan Praktek Kerja Industri siswa mendapat kesempatan untuk belajar melakukan pekerjaan dalam situasi dan kondisi yang sebenarnya, contohnya yaitu sebagai *cook helper.*

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di SMK Negeri 2 Baleendah, dilaksanakan pada peserta didik kelas XI semester II, mata diklat program produktif dapat diperoleh pada saat proses pembelajaran di sekolah dan industri. Mitra yang bekerja sama dengan sekolah dalam pelaksanaan Praktek Kerja Industri dapat dilaksanakan di hotel dan restoran yaitu sebagai *cook helper* yang berada pada *Food and Beverages Departement* bagian *Food Production* yang bertugas menangani persiapan dan pengolahan makanan.

Cook helper dibutuhkan keberadaanya untuk membantu pekerjaan di seksi atau bagian-bagian area penugasan di dapur, di mana pekerja tersebut terlalu berat jika ditangani sendiri oleh *cook*. Tuntutan kerja sebagai *cook helper* yaitu harus memiliki kemampuan di dalam proses pengolahan yang meliputi pemilihan bahan makanan, alat yang akan digunakan dan persiapan bahan makanan sampai dengan

pengolahannya.

Kesiapan siswa sebagai *cook helper* dilatarbelakangi oleh kesiapan kemampuan dirinya dilihat dari kompetensi pengetahuan, sikap dan keterampilan yang mencakup kesiapan fisik, mental, emosional, kebutuhan, keterampilan, dan pengetahuan. Sebagaimana menurut Slameto (2010:113) mengenai kesiapan yaitu :

> Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon/jawaban di dalam cara tertentu terhadap situasi. Penyesuaian kondisi pada suatu saat akan berpengaruh pada atau kecenderungan untuk memberi respon.

Hasil belajar "Mengolah *Stock, Soup,* dan *Sauce*" diharapkan dapat memberikan manfaat yang berarti bagi peserta didik untuk memberikan kesiapan dalam melaksanakan Praktek Kerja Industri sebagai *cook helper*.

Permasalahan yang penulis amati berdasarkan hasil studi pendahuluan penulis ke salah satu tempat Praktek Kerja Industri, yaitu Marbella Hotel and Suits, masih terdapat siswa yang melaksanakan Praktek Kerja Industri kurang kompeten dalam melaksanakan tugasnya sebagai *cook helper* dalam membantu pekerjaan *cook* dengan baik, terkait dengan pengetahuan bahan makanan, alat, serta keterampilan dalam pengolahannya.

Penulis sebagai mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga untuk mempersiapkan diri sebagai calon tenaga pendidik di SMK Pariwisata, pada penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan kepada penulis mengenai pembelajaran "Mengolah *Stock, Soup,* dan *Sauce*" yang dapat memberikan kesiapan Praktek Kerja Industri bagi peserta didik sebagai *cook helper*.

Berdasarkan penjelasan di atas menjadi alasan penulis untuk melakukan penelitian mengenai Manfaat Hasil Belajar "Mengolah *Stock, Soup,* dan *Sauce*" untuk Kesiapan Praktek Industri sebagai *cook helper.* Penelitian ini dilakukan pada peserta didik SMKN 2 Baleendah Program Studi Keahlian Tata Boga kelas XI.

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk memudahkan

masalah yang dibatasi permasalahannya agar lebih terarah. Menurut Sugiono (2009 : 55) "Rumusan masalah yaitu suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data". Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana manfaat hasil belajar mengolah *stock, soup,* dan *sauce* untuk kesiapan sebagai *cook helper* pada saat pelaksanaan Praktek Kerja Industri ? Berdasarkan pernyataan tersebut maka merumuskan masalah dalam penelitian ini yang dirumuskan menjadi judul skripsi yaitu "Manfaat Hasil Belajar 'Mengolah *Stock, Soup,* dan *Sauce*' untuk Kesiapan Praktek Kerja Industri sebagai *Cook Helper*".

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka penulis batasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana manfaat hasil belajar mengolah *stock, soup,* dan *sauce* untuk kesiapan Praktek Kerja Industri sebagai *cook helper* berkaitan dengan tugasnya dalam membantu pekerjaan *cook* mengenai pengetahuan yang meliputi klasifikasi macam-macam *stock, soup,* dan *sauce* serta pengertian *stock, soup,* dan *sauce*.
2. Bagaimana manfaat hasil belajar mengolah *stock, soup,* dan *sauce* untuk kesiapan Praktek Kerja Industri sebagai *cook helper* berkaitan dengan tugasnya dalam membantu *cook* dan menerima penugasan mengenai sikap yang meliputi sikap siswa apabila menerima saran dari guru, sikap menanggapi terhadap aturan kerja dalam kesiapan Praktek Kerja Industri sebagai *cook helper*, sikap berhati-hati, sikap semangat dalam menjalankan tugas, sikap sungguh-sungguh dalam menjaga kebersihan pribadi dalam bekerja.
3. Bagaimana manfaat hasil belajar mengolah *stock, soup,* dan *sauce* untuk kesiapan Praktek Kerja Industri sebagai *cook helper* berkaitan dengan tugasnya dalam membantu *cook* mengenai keterampilan yang meliputi pemilihan bahan yang baik dan mempersiapkan bahan sampai dengan mengolahnya, terampil dalam menggunakan alat yang akan digunakan, dan terampil dalam penyajiannya.
4. Bagaimana manfaat hasil belajar mengolah *stock, soup,* dan *sauce* untuk

kesiapan Praktek Kerja Industri sebagai c*ook helper* berkaitan dengan tugasnya dalam membantu *cook* mengenai kreativitas dalam membuat variasi makanan dan cara menghidangkannya

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian merupakan pedoman bagi peneliti untuk menentukan arah dan usaha yang tepat guna mencapai tujuan penelitian. Tujuan penelitian terdiri dari tujuan umum dan tujuan khusus yaitu:

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui gambaran yang berkaitan dengan manfaat hasil belajar mengolah *stock, soup,* dan *sauce* untuk kesiapan Praktek Kerja Industri sebagai *cook helper*.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dikemukakan untuk memperoleh gambaran yang spesifik tentang bagaimana manfaat hasil belajar mengolah *stock, soup,* dan *sauce* untuk kesiapan Praktek Kerja Industri sebagai *cook helper*. Tujuan khusus yaitu sebagai berikut :

a. Untuk memperoleh gambaran mengenai manfaat hasil belajar mengolah *stock, soup,* dan *sauce* untuk kesiapan Praktek Kerja Industri sebagai c*ook helper* berkaitan dengan tugasnya dalam membantu *cook* mengenai pemahaman yang meliputi pengertian *stock, soup,* dan *sauce,* fungsi *stock, soup,* dan *sauce,* klasifikasi *stock, soup,* dan *sauce,* karakteristik *stock, soup,* dan *sauce,* dan bahan yang digunakan untuk membuat *stock, soup,* dan *sauce*.
b. Untuk memperoleh gambaran mengenai manfaat hasil belajar mengolah *stock, soup,* dan *sauce* untuk kesiapan Praktek Kerja Industri sebagai *cook helper* berkaitan dengan tugasnya membantu *cook* dan menerima penugasan mengenai sikap siswa apabila menerima saran dari guru, sikap menanggapi terhadap aturan kerja dalam kesiapan Praktek Kerja Industri sebagai *cook helper*, sikap berhati-hati, sikap semangat dalam menjalankan tugas, sikap sungguh-sungguh

dalam menjaga kebersihan pribadi dalam bekerja.

c. Untuk memperoleh gambaran mengenai manfaat hasil belajar mengolah *stock, soup,* dan *sauce* untuk kesiapan Praktek Kerja Industri sebagai *cook helper* berkaitan dengan tugasnya membantu *cook* mengenai keterampilan dalam mempersiapkan bahan sampai dengan mengolahnya, terampil dalam menggunakan alat yang akan digunakan, dan terampil dalam penyajiannya.

d. Untuk memperoleh gambaran mengenai manfaat hasil belajar mengolah *stock, soup,* dan *sauce* untuk kesiapan Praktek Kerja Industri sebagai *cook helper* berkaitan dengan tugasnya membantu *cook* mengenai kreativias dalam membuat variasi makanan dan cara menghidangkannya.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini dapat diharapkan memberikan manfaat kepada :

1. Bagi guru, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam menerapkan metode pembelajaran yang digunakan untuk meningkatkan kesiapan para siswa dalam melaksanakan Praktek Kerja Industri yang akan ditempuh.
2. Bagi siswa, penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kemampuan siswa dari semua aspek dimulai dari pengetahuan, sikap, dan keterampilan sehingga lebih siap dalam melaksanakan Praktek Kerja Industri dan menjadi tenaga kerja baik.
3. Bagi sekolah, penelitian ini diharapkan dapat menjadi salah satu dasar dan masukkan dalam mengembangkan penelitian-penelitian selanjutnya.

E. Struktur Organisasi

Struktur dari organisasi dari penulisan karya ilmiah ini yang tercantum pada Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia Tahun 2012, adalah sebagai berikut:

1. BAB I PENDAHULUAN, yang memuat latar belakang penelitian, identifikasi dan perumusan masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, manfaat

penelitian, dan struktur organisasi skripsi.

2. BAB II KAJIAN PUSTAKA, memuat landasan teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian, yaitu terdiri dari :
   a. Pengertian Belajar, Hasil Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi Faktor Belajar.
   b. Gambaran Umum Pembelajaran Kompetensi Mengolah *Stock, Soup,* dan *Sauce* sebagai salah satu dari Standar Kompetensi Mengolah Makanan Kontinental.
   c. Kesiapan Peserta Didik Melaksanakan Praktek Kerja Industri sebagai *Cook Helper.*
   d. Manfaat Hasil Belajar Mengolah *Stock, Soup,* dan *Sauce* untuk Kesiapan Praktek Kerja Indusrti sebagai *Cook Helper.*
3. BAB III METODELOGI PENELITIAN, memuat tentang komponen penelitian yaitu lokasi dan subjek penelitian, teknik pengumpulan data, dan analisis data.
4. BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN, memuat pengolahan atau analisis temuan.
5. BAB V KESIMPULAN DAN SARAN, memuat mengenai penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian, yang disajikan dalam bentuk kesimpulan penelitian.