

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan nasional dilaksanakan melalui Lembaga-Lembaga Pendidikan yang ada di Indonesia baik dalam bentuk sekolah maupun dalam bentuk kelompok belajar, pada Undang-Undang RI No.2 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional dijelaskan bahwa Penyelenggaraan Sistem Pendidikan Nasional dilaksanakan melalui tiga jalur yaitu: “Jalur pendidikan terdiri atas pendidikan formal, nonformal, dan informal yang dapat saling melengkapi dan memperkaya”.

Pendidikan nonformal adalah sebuah layanan pendidikan yang tidak dibatasi dengan waktu, usia, jenis kelamin, ras (suku, keturunan), kondisi sosial budaya, ekonomi, agama, dll. Meskipun pendidikan formal merupakan komponen penting dalam pendidikan sepanjang hayat. Akan tetapi, peran pendidikan nonformal dan informal dalam rangka pelayanan pendidikan sepanjang hayat bagi masyarakat sangat dibutuhkan saat ini dan kedepan. Hamojoyo (1973:vii) mengemukakan bahwa :

Pendidikan nonformal adalah usaha yang terorganisir secara sistematis dan kontinyu di luar sistem persekolahan, melalui hubungan sosial untuk membimbing individu, kelompok dan masyarakat agar memiliki sikap dan cita-cita sosial (yang efektif) guna meningkatkan taraf hidup dibidang materil, sosial dan mental dalam rangka usaha mewujudkan kesejahteraan sosial.

Satuan pendidikan nonformal terdiri dari majelis taklim, Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat, kelompok belajar, lembaga kursus dan pelatihan. Pelatihan adalah salah satu kegiatan pendidikan luar sekolah yaitu pelaksanaan pelatihan. Pelatihan berlangsung dalam jangka waktu pendek antara dua sampai tiga hari hingga dua sampai tiga bulan. Pelatihan dilakukan secara sistematis, menurut prosedur yang terbukti berhasil, dengan metode yang sudah baku dan sesuai, serta dijalankan secara sungguh-sungguh dan teratur, dengan mendapat pelatihan yang sesuai, peserta diharapkan dapat meningkatkan kecakapan hidup, seperti kecakapan personal, kecakapan sosial, kecakapan akademik, dan kecakapan

vokasional. Pengertian kecakapan hidup menurut Dirjen PLSP, Direktorat Tenaga Teknis, 2003 dapat diartikan bahwa :

Kecakapan hidup adalah kecakapan yang dimiliki seseorang untuk berani menghadapi masalah hidup dan kehidupan dengan wajar tanpa merasa tertekan, kemudian secara proaktif dan kreatif mencari serta menemukan solusi sehingga akhirnya mampu mengatasinya.

Dengan demikian kecakapan hidup dapat dinyatakan sebagai kecakapan untuk hidup. Istilah hidup, tidak semata-mata memiliki kemampuan tertentu saja (*vocational job*), namun harus memiliki kemampuan dasar pendukungnya secara fungsional seperti: membaca, menulis, menghitung, merumuskan, dan memecahkan masalah, mengelola sumber daya, bekerja dalam tim, terus belajar ditempat kerja, dan mempergunakan teknologi (Satori, 2002).

Indikator-indikator yang terkandung dalam kecakapan hidup secara konseptual dikelompokkan menjadi empat jenis, yaitu:

1. Kecakapan personal (*personal skills*), seperti pengambilan keputusan, keterampilan ini paling utama menentukan seseorang dapat berkembang. Hasil keputusan dan kemampuan untuk memecahkan permasalahan dapat mengejar banyak kekurangannya.
2. Kecakapan akademik (*academic skills*), yang seringkali disebut kemampuan berfikir ilmiah pada dasarnya merupakan pengembangan dan kecakapan berfikir rasional masih bersifat umum, kecakapan akademik sudah lebih mengarah kepada kegiatan yang bersifat akademik/keilmuan. Kecakapan akademik mencakup antara lain merancang dan melaksanakan penelitian untuk membuktikan sesuatu gagasan atau keingintahuan.
3. Kecakapan sosial (*social skills*), seperti kecakapan berkomunikasi secara lisan dan tulisan, kecakapan mengelola konflik dan mengendalikan emosi, kecakapan bekerjasama dan berpartisipasi.
4. Kecakapan vokasional (*vocational skills*), sering disebut dengan kecakapan kejuruan artinya kecakapan yang dikaitkan dengan bidang pekerjaan tertentu yang terdapat dimasyarakat.

Bogasari *Baking Centre* adalah pusat pelatihan pembuatan aneka makanan berbahan baku tepung terigu yang bertujuan untuk membantu, membina, dan mengembangkan keahlian para peserta pelatihan-nya baik yang sudah dan akan memulai dibidang usaha makanan, yang dipelajari di Bogasari *Baking Centre* yaitu teori 30% mengenai bahan baku dan tahapan proses produksi yang baik dan benar, dan praktek 70% membuat makanan secara langsung. Bogasari *Baking Centre* memberikan manfaat pelatihan yang optimal bagi peserta.

Program pelatihan Bogasari *Baking Centre* terdiri dari 5 program pelatihan yang terdiri dari *Bread Making* yang mempelajari mengenai pengetahuan bahan dalam pembuatan roti, tahap-tahap pembuatan roti dan produk yang dipraktikkan yaitu roti manis, roti tawar, donat, *cheese roll up*, *brioche*, *American soft bun*, *Pastry Making* mempelajari jenis-jenis pastry, fungsi bahan dan metode pelipatan dan prodak yang dipraktikkan yaitu *croissant*, *fruit Danish*, *cheese strawberry*, *fruit pie*, *quiche Loraine*, sus dan *eclair*, *Cookies Making* mempelajari jenis-jenis cookies, fungsi bahan dan formulasi bahan dan prodak yang dipraktikkan yaitu *choco chip cookies*, *oatmeal*, *katetong*, *corn flake cookies*, *icing cookies*, *crackle cookies*, dll, *Noodle Making* mempelajari pengenalan bahan, fungsi bahan, tahapan proses pembuatan mie, pembuatan macam-macam mie dan prodak yang dipraktikkan yaitu mie basah, mie mentah, mie kering, mie ayam, mie goreng, kulit pangsit, *Costumize* adalah salah satu program dari bogasari baking centre yang mempelajari makanan yang sedang trend di masyarakat, seperti *trend cake* yaitu *rainbow cake*, *red velvet cake*, dan *Cake Making*.

Salah satu program pelatihan yang akan saya ambil dalam penelitian ini adalah *cake making* dengan materi yang diajarkan definisi, jenis dan metode pengadukan cake, fungsi bahan dan pengetahuan bahan dan formulasi bahan dalam jangka waktu pelatihan selama tiga hari (6 jam perhari). Peserta yang mengikuti pelatihan ini terdiri dari ibu-ibu, dan remaja, dengan jumlah peserta dalam sekali pelatihan kurang lebih 10 – 30 orang. Tujuan dari pelatihan *cake making* ini diharapkan peserta dapat meningkatkan kecakapan hidup dengan membuka usaha di bidang pembuatan prodak yang terbuat dari tepung terigu dalam bentuk *home industry*, toko kue, *café* atau *bakery*.

Berdasarkan latar belakang di atas menjadi dasar ketertarikan penuli untuk melakukan penelitian tentang “Pendapat Peserta Pelatihan *Cake Making* dalam Peningkatan Kecakapan Hidup di Bogasari *Baking Centre*” .

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

1. Identifikasi Masalah

Dari uraian latar belakang masalah yang telah dikemukakan di atas dapat diidentifikasi masalah, yang akan diteliti menjadi jelas dan terarah sesuai dengan tujuan yang hendak dicapai. Identifikasi masalah penelitian ini diantaranya :

- a. Bagaimana pendapat peserta tentang program pelatihan *cake making* di Bogasari *Baking Centre*.
- b. Bagaimana pendapat peserta tentang pelaksanaan pelatihan *cake making* di Bogasari *Baking Centre*.
- c. Bagaimana pendapat peserta tentang evaluasi pelatihan *cake making* di Bogasari *Baking Centre*.
- d. Bagaimana pendapat peserta tentang kecakapan hidup yang meliputi kecakapan personal, kecakapan sosial, kecakapan akademik dan kecakapan vokasional pada pelatihan *cake making* di Bogasari *Baking Centre*.

2. Perumusan Masalah

Adapun perumusan masalah pada penelitian ini adalah Bagaimana Pendapat Peserta Pelatihan *Cake Making* Dalam Peningkatan Kecakapan Hidup di Bogasari *Baking Centre*?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah :

a. Tujuan umum :

Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi mengenai pendapat peserta pelatihan *cake making* dalam peningkatan kecakapan hidup di Bogasari *Baking Centre*.

b. Tujuan khusus :

Tujuan khusus penelitian ini adalah memperoleh informasi yang lebih rinci tentang:

- 1) Mengetahui program pelatihan *cake making* di Bogasari *Baking Centre*.
- 2) Mengetahui pelaksanaan pelatihan *cake making* di Bogasari *Baking Centre*.
- 3) Mengetahui evaluasi dari pelaksanaan pelatihan *cake making* di Bogasari *Baking Centre*.
- 4) Mengetahui kecakapan hidup yang meliputi kecakapan personal, kecakapan sosial, kecakapan akademik dan kecakapan vokasional *cake making* di Bogasari *Baking Centre*.

D. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif untuk memperoleh gambaran mengenai Pendapat Peserta Pelatihan *Cake Making* dalam Peningkatan Kecakapan Hidup di Bogasari *Baking Centre*. Sugiyono (2013:207) mengemukakan bahwa “analisis statistik deskriptif yaitu teknik analisis data yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang diteliti melalui data sampel atau populasi sebagaimana adanya tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum (generalisasi)”.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi semua pihak khususnya yaitu :

1. Lembaga Bogasari *Baking Centre*, memotivasi dan memfasilitasi peserta pelatihan untuk melakukan latihan dan berwirausaha di bidang boga.
2. Instruktur, memberikan informasi tentang pendapat peserta *cake making* mengenai program, pelaksanaan, evaluasi dan kecakapan vokasional sehingga dapat meningkatkan kualitas pelatihan di Bogasari *Baking Centre*.
3. Peneliti, dapat meningkatkan dan menambahkan wawasan dalam melakukan penelitian tentang pendapat peserta pelatihan *cake making* dalam peningkatan kecakapan hidup di Bogasari *Baking Centre*.

F. Struktur Organisasi Skripsi

Struktur organisasi skripsi dalam penelitian ini berpedoman pada pedoman penulisan karya ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia 2012, untuk mempermudah dalam pembahasan dan penyusunan selanjutnya, maka berikut rencana penulisan untuk membuat kerangka penulisan penelitian yang akan diuraikan berdasarkan sistematika penulisan sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Meliputi latar belakang, identifikasi masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, manfaat penelitian, sistematika penulisan.

BAB II KAJIAN PUSTAKA

Berisi teori-teori yang berhubungan dengan penelitian yang dilakukan, berfungsi sebagai landasan teoritis yang berkaitan dengan pengertian pendidikan nonformal, pengertian pelatihan, penjelasan tentang bogasari baking centre, pengertian kecakapan hidup.

BAB III METODE PENELITIAN

Membahas mengenai metode dan teknik pengumpulan data, penyusunan instrumen penelitian, prosedur penelitian, prosedur pengumpulan data, dan pengolahan data.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Berisi pembahasan analisis data hasil penelitian.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Membahas tentang kesimpulan dari penelitian yang dilakukan dan saran-saran yang diberikan.