BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan merupakan modal dasar dalam menunjang perkembangan pembangunan bangsa. Pendidikan bertujuan untuk meningkatkan taraf kehidupan, menghindari kebodohan, kemiskinan, dan keterbelakangan, sebagaimana yang tercantum dalam Undang-Undang RI No. 20 tahun 2003 tentang sistem Pendidikan Nasional, yaitu :

> Pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, ahlak mulia serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara.

Rumusan sistem Pendidikan Nasional, dimaksudkan untuk menciptakan manusia pembangunan yang dapat membangun dirinya secara bersama-sama bertanggung jawab atas pembangunan. Sejalan dengan tujuan pendidikan di atas penyelenggaraan Sistem Pendidikan Nasional (SISDIKNAS) menurut UU No. 2 Tahun 2003 dilaksanakan melalui dua jalur salah satunya yaitu jalur Pendidikan Sekolah. Jalur Pendidikan Sekolah merupakan Pendidikan Formal yang diselenggarakan melalui kegiatan berjenjang dan berkesinambungan. Jenjang pendidikan dimulai dari Pendidikan Dasar, Pendidikan Menengah, dan Pendidikan Tinggi, sedangkan jenis pendidikan terdiri dari Pendidikan Umum dan Pendidikan Kejuruan.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan yang berada pada jenjang pendidikan menengah, yang mempunyai tugas mempersiapkan siswanya menjadi tenaga kerja yang terampil dan professional di bidangnya. Sekolah Menengah Kejuruan yang diupayakan pemerintah untuk mempersiapkan tenaga yang berkualitas dalam bidang kepariwisataan adalah SMK Pariwisata. SMK kelompok pariwisata terdiri dari beberapa

program keahlian, diantaranya yaitu Program Keahlian Jasa Boga. SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran menyiapkan peserta didiknya dalam bidang Tata Boga untuk memasuki lapangan pekerjaan, seperti yang tercantum dalam tujuan kurikulum SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran (2004:1) yaitu: "Membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap agar kompeten dalam mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang terdiri dari makanan pembuka, makanan utama, dan makanan penutup".

Kurikulum SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran memuat sejumlah substanssi pembelajaran, diantaranya subtansi instruktusional yang dikelompokan dalam program normatif, adaptif, dan produktif. Kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup merupakan ruang lingkup dari program produktif. Ruang lingkup kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup yang tercantum dalam kurikulum SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran (2004:55), meliputi :

1. Menyiapkan, mengolah, menata aneka *dessert.*
2. Menghias dan menentukan porsi makanan penutup.
3. Menyiapkan saus untuk *dessert.*
4. Menyiapkan peralatan pengolahan *dessert.*
5. Menyajikan hidangan penutup.

Salah satu bentuk penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan keahlian kejuruan, yaitu Pendidikan Sistem Ganda (PSG) atau lebih dikenal praktek kerja industri (PRAKERIN). Pengetahuan, sikap, dan keterampilan dalam kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup penting dikuasai dan dipahami oleh peserta diklat Program Keahlian Restoran agar dapat menunjang dalam melaksanakan praktek kerja industri (prakerin). Pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang diajarkan di sekolah berupa teori dan praktek dapat dijadikan pedoman untuk melaksanakan praktek di sekolah maupun pada saat prakerin.

Prakerin dimaksudkan sebagai sarana praktikum peserta diklat SMK, dimana peserta diklat dapat menerapkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang diperoleh di sekolah untuk diterapkan di industri, seperti yang tercantum dalam Program Pelaksanaan Prakerin (1999:7), yaitu :

> Praktek kerja industri adalah suatu bentuk penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan keahlian kejuruan yang memadukan secara sistematik dan sinkron program pendidikan di sekolah dan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui bekerja di dunia kerja, terarah untuk memacu suatu tingkatan keahlian professional tertentu.

Komponen PSG adalah Institusi Pasangan atau Industri yang bergabung dalam lapangan kerja yang mengikat diri bekerjasama dengan lembaga pendidikan pelatihan kejuruan yaitu SMK. SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran memiliki Intuisi Pasangan yang bergerak di bidang usaha Jasa Boga, salah satunya yaitu Hotel.

Peserta diklat yang melaksanakan prakerin di hotel belum dilibatkan secara sungguh-sungguh didalam pekerjaan yang dilakukan, karena peserta diklat digolongkan sebagai karyawan pemula, sehingga peserta diklat hanya diberi pekerjaan ringan, tetapi peserta diklat diberi peluang selama 1-2 minggu bekerja di Departemen *Food & Beverage* (*F&B) service* seperti Departemen *kitchen*, *pastry kitchen*, dan *service (waiter)*, hal ini dilakukan dengan sistem bekerja berpindah-pindah dari satu seksi ke seksi lain dalam waktu tertentu agar peserta diklat dapat mengenal dan menghayati pekerjaan di masing-masing seksi, oleh karena itu pihak SMK maupun industri diharapkan dapat menjalani kerja sama yang baik dalam penyiapan dan pengembangan peserta diklat yang terampil dan profesional sesuai dengan tuntutan dunia kerja, khususnya di hotel. Dengan demikian hotel sering kali mengadakan hubungan kerjasama dengan pihak sekolah dalam pelaksanaan prakerin.

Prakerin merupakan sarana latihan kerja yang tepat bagi peserta diklat. Setiap peserta diklat dituntut melaksanakan pekerjaan yang sesuai dengan dunia nyata khususnya pada kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup. Manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan prakerin, yaitu peserta diklat mengetahui teknologi baru tentang dunia boga, wawasan yang lebih luas serta keahlian yang dapat dari pengalaman kerja di industri boga, dengan melaksanakan prakerin diharapkan dapat diaplikasikan oleh peserta diklat sejumlah ilmu, pengetahuan, dan keterampilan yang didapat di sekolah. Penulis dalam melaksanakan penelitian ini berdasarkan hasi pengamatan dan wawancara dengan berbagai Guru-guru di sekolah SMK Negeri 9 Bandung peserta diklat yang akan melaksanakan prakerin di hotel, harus memenuhi standar kemampuan kerja, dengan demikian agar peserta diklat mempunyai standar kemampuan kerja yang sesuai hendaknya dibekali dengan berbagai persiapan dalam segi pengetahuan, sikap, dan keterampilan. Peserta diklat yang akan melaksanakan prakerin di hotel diwajibkan mengikuti tes yang diadakan pihak hotel untuk mengetahui sejauh mana kesiapan peserta diklat yang akan melaksanakan prakerin tersebut, sehingga pada saat prakerin peserta diklat tidak mengalami banyak kesulitan dan dapat bekerja sesuai dengan standar kemampuan hotel. Jenis tes yang diadakan di hotel untuk melaksanakan prakerin yang berhubungan dengan kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan petutup meliputi: Menyiapkan, mengolah, menata aneka *dessert*, menghias dan menentukan porsi makanan penutup, menyajikan hidangan penutup.

Kesiapan merupakan faktor yang sangat penting untuk melaksanakan prakerin, tanpa kesiapan peserta diklat tidak dapat melaksanakan prakerin dengan baik. kesiapan peserta diklat untuk melaksanakan prakerin diharapakan tumbuh setelah peserta diklat mengikuti kompetensi penyiapan dan pengolahan hidangan petutup.

Uraian dari latar belakang yang telah dipaparkan penulis merupakan titik tolak bagi penulis sebagai mahasiswa Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga untuk mengadakan dan melakukan penelitian dengan judul "Kontribusi Kompetensi Penyiapan dan Pengolahan Hidangan Penutup Terhadap Kesiapan Prakerin Pada Pembuatan *Dessert* di *Pastry Kitchen* Hotel".

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

1. Pembatasan masalah

Pembatasan masalah sangat diperlukan untuk memudahkan atau menyederhanakan masalah yang akan dibahas dalam Penelitian ini dibatasi pada aspek sebagai berikut :

a. Kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup *(prepare hot and cold dessert)* yang berkaitan dengan penguasaan aspek pengetahuan, sikap, dan keterampilan.
b. Kesiapan peserta diklat dalam melaksanakan prakerin meliputi kondisi fisik, mental, dan emosional sebagai kesiapan internal.
c. Berapa besar kontribusi penyiapan dan pengolahan makanan penutup *(prepare hot and cold dessert)* terhadap kesiapan prakerin pada pembuatan *dessert* di *pastry kitchen* hotel.
d. Kontribusi kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup *(prepare hot and cold dessert)* terhadap kesiapan siswa di *pastry kitchen* hotel.

2. Perumusan Masalah

Peserta diklat dapat melaksanakan Prakerin di hotel dengan baik terutama dalam pengetahuan, sikap, dan keterampilan. Pengetahuan, sikap, dan keterampilan kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup yang didapat peserta diklat di sekolah akan memudahkan peserta diklat dan mendorong peserta diklat untuk dapat bekerja dengan baik di

industri, sehingga masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan "Apakah ada kontribusi penyiapan dan pengolahan makanan penutup terhadap praktek kerja industri di hotel" yang selanjutnya dirumuskan sebagai judul skripsi **"Kontribusi "Penyiapan Dan Pengolahan Makanan Penutup" Terhadap Kesiapan Prakerin Pada Pembuatan *Dessert* Di *Pastry Kitchen* Hotel Pada Peserta Diklat Tingkat II Program Keahlian Restoran SMK Negeri 9 Bandung"**

C. Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian yaitu ingin dicapai dalam penelitian ini, yaitu :

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data tentang kontribusi kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup *(prepare hot and cold dessert)* terhadap kesiapan industri Departemen *Food and Beverage (F&B) service* hotel.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini, untuk memperoleh data mengenai :

a. Kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup *(pepare hot and cold dessert)* berkaitan dengan : pengetahuan, sikap dan keterampilan.

b. Kesiapan prakerin peserta diklat berkaitan dengan kondisi fisik, mental, dan emosional.

c. Kesiapan prakerin peserta diklat berkaitan dengan kebutuhan, motif, dan tujuan.

d. Kesiapan prakerin peserta diklat berkaitan dengan pengetahuan dan keterampilan.

e. Kontribusi kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup *(prepare hot and cold dessert)* terhadap kesiapan praktek kerja industri pada pembuatan *dessert* di *pastry kitchen* hotel di hotel.

D. Manfaat Penelitian

a. Peneliti

Dapat menambah dan meningkatkan wawasan dalam pembuatan karya ilmiah dan menambah pengetahuan mengenai "Kontribusi Kompetensi Penyiapan dan Pengolahan Hidangan Penutup Terhadap Kesiapan Prakerin Siswa di *Pastry Kitchen* Hotel".

b. Guru Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

Sebagai sumber informasi dari ketercapaian tujuan pembelajaran Mata Pelajaran Makanan Kontinental.

c. Siswa

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan ilmu pengetahuan, wawasan dan keterampilan dalam penyiapan dan pengolahan makanan penutup (*prepare hot and cold dessert*) yang dapat menunjang prakkerin di *pastry kitchen* hotel.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Untuk memberikan gambaran umum mengenai pembahasan dalam skripsi ini, penulis mempergunakan struktur organisasi sebagai berikut :

1. Judul
2. Halaman Pengesahan
3. Pertanyaan tentang keaslian karya ilmiah dan bebas plagiatisme
4. Abstrak
5. Kata pengantar
6. Ucapan terima kasih
7. Daftar isi
8. Daftar tabel
9. Daftar bagan
10. Daftar lampiran

11. Bab I Pendahuluan berisi tentang latar belakang masalah, rumusan masalah dan identifikasi masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan sistematika penulisan.
12. Bab II kajian pustaka, kerangka pemikiran dan hipotesis penelitian
13. Bab III Metode penelitian
14. Bab IV Hasil penelitian dan pembahasan
15. Bab V Kesimpulan dan saran
16. Daftar pustaka
17. Lampiran

UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
PERPUSTAKAAN