

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kemajuan suatu bangsa karena pendidikan mengambil peranan penting untuk mengembangkan potensi sumber daya manusia yang berkualitas yang memiliki kemampuan dan keterampilan serta pengetahuan yang luas. Sebagaimana tercantum dalam Undang-undang Republik Indonesia No. 29 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, sebagai berikut:

Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang berilmu dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga Negara yang demokrasi serta bertanggungjawab.

Penyelenggaraan Sistem Pendidikan Nasional dilaksanakan melalui dua jalur yaitu jalur pendidikan sekolah dan jalur pendidikan luar sekolah. Jalur pendidikan sekolah merupakan pendidikan formal yang diselenggarakan melalui kegiatan berjenjang dan berkesinambungan. Jenjang pendidikan yang termasuk pendidikan sekolah terdiri dari pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi.

Program Studi Pendidikan Tata Boga merupakan salah satu Prodi yang berada di Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia. Prodi Pendidikan Tata Boga tidak hanya mencetak mahasiswanya sebagai seorang pendidik yang kompeten dalam bidang Tata Boga melainkan juga mencetak lulusannya sebagai tenaga kerja di industri dan diharapkan mampu menciptakan lapangan pekerjaan atau berwirausaha dalam bidang boga, salah satunya adalah menempuh mata kuliah Kue Nusantara.

Mata kuliah Kue Nusantara merupakan salah satu mata kuliah yang wajib di tempuh oleh mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga. Mata kuliah ini membahas

tentang konsep dasar kue nusantara, bahan kue nusantara, alat pengolahan dan penyajian kue nusantara, teknik pengolahan kue nusantara, teknik pembungkusan dan pengemasan kue nusantara serta cara menyajikan kue nusantara. Mata kuliah Kue Nusantara diberikan pada semester 2 dengan jumlah 2 sks dan diberikan secara teori dan praktik. Tujuan dari mata kuliah ini adalah mahasiswa yang telah selesai mengikuti perkuliahan diharapkan mampu memahami konsep dasar kue, bahan utama kue, bahan tambahan kue, alat pengolahan kue, teknik pengolahan kue, alat penyajian kue, cara membungkus dan mengemas kue nusantara serta cara menyajikan kue nusantara.

Evaluasi untuk mengetahui hasil belajar yang dicapai oleh mahasiswa setelah mengikuti mata kuliah tersebut dilihat dari kehadiran dan partisipasi dalam perkuliahan, tugas harian, praktikum, ujian praktikum, ujian tengah semester dan ujian akhir semester. Hasil belajar yang dicapai melalui proses belajar yang optimal pada individu cenderung menunjukkan hasil yang memuaskan dengan ditandai terjadinya perubahan tingkah laku yang mencakup ranah kognitif, afektif dan psikomotor. Sujana (2003:3) mengemukakan bahwa "perubahan tingkah laku berupa kognitif, afektif dan psikomotor disebut dengan hasil belajar". Data nilai hasil belajar mata kuliah Kue Nusantara pada mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga angkatan 2010, 2011 dan 2012 yaitu 54 mahasiswa mendapatkan nilai A, 54 mahasiswa mendapatkan nilai B dan 7 mahasiswa mendapatkan nilai C. Rata-rata nilai hasil belajar dalam kategori sangat baik yaitu 94% mendapatkan nilai A dan nilai B.

Keberhasilan mahasiswa dalam menerima pelajaran dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti yang dikemukakan oleh Slameto (2003:54) bahwa "faktor-faktor yang mempengaruhi belajar digolongkan menjadi dua yaitu faktor intern dan faktor ekstern". Tindak lanjut dari hasil belajar mata kuliah Kue Nusantara diharapkan mahasiswa dapat menumbuhkan minat mengelola usaha kue jajanan pasar. Minat merupakan salah satu faktor intern yang mempengaruhi terhadap hasil belajar seseorang. Azhari (1996) mengemukakan bahwa minat dapat dikelompokkan menjadi tiga macam, yaitu minat volunter (minat yang timbul

dengan sendirinya dari individu tanpa pengaruh yang sengaja dari luar), minat involunter (yaitu minat yang timbul dari dalam diri individu, dengan pengaruh dari satu situasi yang sengaja diciptakan pengajar) dan minat non volunter (minat yang ditimbulkan secara sengaja dipaksakan atau diharuskan). Minat seseorang terhadap suatu kegiatan dapat muncul karena adanya daya tarik yang tinggi terhadap hal tersebut. Seperti yang dikemukakan oleh Slameto (2003:180) bahwa:

Minat adalah suatu rasa lebih suka dan rasa ketertarikan pada suatu hal atau aktivitas tanpa adanya yang menyuruh. Minat pada dasarnya adalah penerimaan akan suatu hubungan antara diri sendiri dengan sesuatu di luar diri. Semakin kuat atau dekat hubungan tersebut, semakin besar minat.

Berdasarkan pengertian minat yang dikemukakan Slameto di atas, maka minat usaha kue jajanan pasar merupakan bentuk ketertarikan seseorang dengan rasa lebih suka tanpa ada yang menyuruh. Minat yang besar pada diri individu terhadap usaha kue jajanan pasar akan mendorongnya untuk mempelajari, memahami dan mendalami mata kuliah yang berhubungan dengan kue jajanan pasar, ada pun faktor-faktor yang mempengaruhi minat seseorang menurut LD Crow dan Alice Crow (Hurlock, 1993) terdiri dari *The factor inner urge*, *The factor of social motive* dan *Emotional factor*.

Perkembangan usaha kuliner dengan seiringnya jaman semakin pesat, hal ini ditandai dengan beragamnya jenis makanan yang ditawarkan untuk konsumen, mulai dari makanan nusantara, *oriental*, *continental* maupun makanan *fusion* yang merupakan makanan kombinasi dari dua budaya atau lebih. Makanan yang ditawarkan pun berupa hidangan pembuka, hidangan utama dan hidangan penutup. Seiring beragamnya perkembangan usaha kuliner tersebut, kue nusantara khususnya atau yang biasa disebut kue jajanan pasar mulai berkembang, pernyataan tersebut didukung dengan adanya artikel (Yuyun Anwar :2012) yang menyebutkan bahwa "Jajan pasar adalah satu satunya kue yang bertahan sejak jaman dahulu kala sampai sekarang, perkembang usaha makanan saat ini justru menambah porsi pengembangan makanna asli Indonesia lebih besar". Kreasi yang terus berkembang dengan berbagai modifikasi yang kreatif dan inovatif menjadikan kue jajanan pasar ini tetap digemari dan diminati oleh konsumen,

selain harganya yang terjangkau juga karena rasanya yang enak, bentuknya yang unik dan beragam, juga warnanya yang bervariasi. Kue jajanan pasar tidak hanya dijual di pasar-pasar tradisional namun kue jajanan pasar juga dijual di bakery dan *food market*, selain dijual perbuah kue jajanan pasar juga dijual perampah biasanya untuk acara syukuran atau pesta.

Berdasarkan uraian permasalahan di atas penulis tertarik untuk mengetahui dan meneliti bagaimana kontribusi hasil belajar "Kue Nusantara" terhadap minat usaha kue jajanan pasar. Dari permasalahan tersebut maka penulis mengangkat "Kontribusi Hasil Belajar Kue Nusantara Terhadap Minat Usaha Kue Jajanan Pasar" yang selanjutnya dijadikan masalah dalam pembuatan skripsi.

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

Perumusan masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai kontribusi hasil belajar kue nusantara terhadap minat usaha kue jajanan pasar. Menurut Sugiyono (2009:55) "rumusan masalah yaitu suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data".

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana kontribusi hasil belajar kue nusantara terhadap minat usaha kue jajanan pasar mahasiswa prodi pendidikan tata boga?

Berdasarkan pernyataan tersebut maka perumusan masalah yang dirumuskan menjadi judul skripsi yaitu "Bagaimana Kontribusi Hasil Belajar Kue Nusantara Terhadap Minat Usaha Kue Jajanan Pasar Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga".

Berdasarkan rumusan masalah di atas, lingkup masalah yang diteliti dalam penelitian ini penulis batasi sebagai berikut:

1. Bagaimana hasil belajar "kue nusantara" pada mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga
2. Bagaimana minat (volunter, involunter dan non volunter) usaha kue jajanan pasar pada mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga.

3. Bagaimana kontribusi hasil belajar “kue nusantara” terhadap minat usaha kue jajanan pasar.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran dan informasi mengenai Kontribusi Hasil Belajar Kue Nusantara Terhadap Minat Usaha Kue Jajanan Pasar pada mahasiswa prodi Pendidikan Tata Boga.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini merupakan penjabaran atau spesifikasi dari tujuan umum penelitian. Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran tentang:

- a. Hasil belajar “Kue Nusantara” pada mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga
- b. Minat (volunter, involunter dan non volunter) usaha kue jajanan pasar pada mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga.
- c. Kontribusi hasil belajar “kue nusantara” terhadap minat usaha kue jajanan pasar.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada:

1. Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kemampuan mahasiswa baik dari segi kognitif, afektif dan psikomotorik juga dapat menumbuhkan minat berwirausaha dalam bidang boga khususnya mengelola usaha kue jajanan pasar.

2. Dosen Mata Kuliah Kue Nusantara

Sebagai sumber informasi dari ketercapaian tujuan pembelajaran Mata Kuliah Kue Nusantara.

3. Peneliti

Dapat menambah dan meningkatkan wawasan dalam pembuatan karya ilmiah dan menambah pengetahuan mengenai kontribusi hasil belajar kue nusantara terhadap minat usaha kue jajanan pasar.

E. Struktur Organisasi Skripsi

Struktur organisasi skripsi yang tercantum dalam Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia tahun 2012, sebagai berikut:

1. BAB I Pendahuluan, yang memuat latar belakang penelitian, identifikasi dan perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian dan struktur organisasi skripsi.
2. BAB II Kajian Pustaka, memuat landasan teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian.
3. BAB III Metode Penelitian, memuat tentang komponen penelitian yaitu lokasi dan subjek penelitian atau sample penelitian, definisi oprasional, instrument penelitian, teknik pengumpulan data dan analisis data.
4. BAB IV Hasil Penelitian dan Pembahasan, memuat pengolahan atau analisis data untuk menghasilkan temuan dan pembahasan 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.