

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan salah satu unsur penting yang memiliki peranan dalam membentuk dan mengembangkan kualitas pribadi bangsa. Berlangsungnya proses pendidikan bertujuan untuk mencerdaskan kehidupan bangsa dan menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas. Tujuan pendidikan nasional yang tercantum dalam Undang-Undang RI No. 20 tahun 2003, tentang Sistem Pendidikan Nasional Bab II pasal 3 yaitu :

Pendidikan Nasional berfungsi mengembangkan kemampuan 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 terhadap Tuhan Yang Maha Esa berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Upaya pencapaian tujuan tersebut memerlukan suatu lembaga pendidikan, baik lembaga pendidikan sekolah atau lembaga pendidikan luar sekolah yang dapat menyelenggarakan proses pembelajaran secara nyata.

Pendidikan diselenggarakan melalui dua jalur, yaitu jalur pendidikan persekolahan dan jalur pendidikan luar sekolah. Pendidikan persekolahan adalah pendidikan yang diselenggarakan secara formal. Kegiatan belajar mengajar di sekolah diselenggarakan secara berjenjang dan berkesinambungan, mulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi. Jalur pendidikan sekolah bersifat formal. diatur berdasarkan ketentuan-ketentuan pemerintah dan

ada keseragaman pola yang bersifat nasional. Jalur pendidikan luar sekolah merupakan pendidikan yang bersifat kemasyarakatan yang diselenggarakan di luar sekolah melalui kegiatan belajar mengajar yang tidak berjenjang dan tidak berkesinambungan seperti kepramukaan, kursus dan diklat.

Lembaga pendidikan yang diupayakan oleh pemerintah untuk mempersiapkan tenaga kerja yang berkualitas di bidang ilmunya masing-masing adalah pendidikan tinggi salah satunya Akademi Tata Boga Bandung. Akademi Tata Boga Bandung adalah suatu lembaga pendidikan pada lingkup disiplin keilmuan vokasional (kejuruan) yang disiapkan menjadi tenaga profesional di bidang hotel, restoran atau catering.

Visi Akademi Tata Boga Bandung adalah menjadi sekolah tinggi sebagai pusat keahlian dan informasi di bidang Tata Boga, unggul dan terdepan dalam penyelenggaraan Tri Dharma Perguruan Tinggi untuk menghasilkan lulusan yang berwawasan dan berkemampuan praktis, berakhlak karimah, memiliki semangat berkarya nyata dan kemandirian dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang mendukung pembangunan nasional, memajukan masyarakat dan budaya bangsa. Misi Akademi Tata Boga Bandung adalah menghasilkan lulusan yang siap kerja dan dibutuhkan oleh masyarakat sehingga dapat ikut serta dalam pembangunan nasional.

Akademi Tata Boga Bandung terdiri dari dua Program Studi yaitu Pastry dan Tata Boga. Program Studi Tata Boga menyiapkan lulusan menjadi ahli dalam pengolahan makanan dan pengelolaan manajemen dapur serta pengelolaan usaha makanan/*food industry*. Mahasiswa Program Studi Tata Boga dibekali berbagai

ilmu pengetahuan dan keterampilan dalam lingkup Tata Boga yang diharapkan dapat memperkaya wawasan pengetahuan dan keterampilan serta membentuk sikap professional dalam bidang boga.

Perkuliahan Makanan Oriental diselenggarakan pada semester 5 dengan bobot 2 sks. Mata kuliah Makanan Oriental adalah makanan yang berasal dari kawasan Oriental yaitu negara yang terletak di bagian belahan Asia di antaranya Asia Tenggara meliputi : Indonesia, Malaysia, Filipina, Thailand dan Singapura. Asia Timur meliputi : Cina, Jepang dan Korea. Asia Selatan meliputi : India, Pakistan dan Srilangka dan Asia Timur meliputi : Arab Saudi, Irak, Iran dan Turki, karakteristik makanannya dipengaruhi oleh budaya, letak geografis, iklim yang akan mempengaruhi pada rasa, bentuk yang ditampilkan melalui variasi bahan dan bumbu serta teknik pengolahan.

Pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh mahasiswa sebagai hasil belajar Makanan Oriental diharapkan dapat diterapkan dalam pelaksanaan praktek Makanan Oriental, karena mahasiswa dikatakan telah berhasil belajar apabila telah menerapkannya, seperti dijelaskan Abu Ahmadi (1982:22) mengenai prinsip-prinsip belajar sebagai berikut :

1. Belajar harus bertujuan dan terarah, tujuan akan menuntut dalam belajar untuk mencapai harapan-harapan
2. Belajar dianggap berhasil apabila telah sanggup menerapkannya ke dalam kehidupan sehari-hari

Hasil belajar Makanan Oriental dinilai melalui beberapa aspek, seperti dijelaskan oleh Benyamin S Bloom yang dikutip oleh Redja Mulyanto (1989:231) bahwa : “Hasil pendidikan adalah orang yang telah mengalami peningkatan

kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor atau dapat dikatakan bahwa tujuan langsung pendidikan adalah perubahan kualitas kognitif, afektif dan psikomotor”.

Uraian hasil belajar tersebut menjadi acuan bahwa hasil belajar Makanan Oriental dinilai mencakup aspek kognitif, afektif dan psikomotor dalam melaksanakan praktikum Makanan Oriental.

Asep Priyatna (1999:157) mengungkapkan bahwa : “Praktek adalah cara berlatih siswa untuk meningkatkan sebagai penerapan bahan atau pengetahuan yang telah dipelajari sebelumnya”. Dalam melaksanakan praktikum Makanan Oriental mahasiswa diharapkan dapat memahami resep yang akan dipraktekkan karena seringkali mahasiswa kurang memahami dalam memilih resep yang baik untuk digunakan dalam pelaksanaan praktikum Makanan Oriental. Sebelum mahasiswa menggunakan resep masakan tertentu, maka terlebih dahulu mereka perlu memahami segala sesuatu yang berhubungan dengan komponen-komponen resep itu sendiri. Komponen resep itu antara lain meliputi; pengetahuan bahan yang digunakan dalam resep, teknik pengolahan makanan, macam-macam alat yang digunakan pada pembuatan masakan itu, konversi ukuran atau timbangan dan temperatur dalam pembuatan atau dalam penyajiannya. Disamping itu mereka perlu memperhatikan dengan cermat singkatan nama-nama ukuran, petunjuk yang harus diperhatikan mengenai konversi dan temperatur. Setiap resep menggunakan temperatur yang berbeda-beda tergantung referensi yang digunakan, karena itulah sering terjadi kegagalan. Faktor-faktor tersebut harus dipelajari dan dipahami agar memperoleh hasil yang sesuai dengan resep masakan tersebut.

Dari uraian tersebut penulis merasa tertarik untuk meneliti tentang Analisis Resep Makanan Oriental Pada Praktek Pembuatan Makanan Oriental di ATB Bandung.

## **B. Pembatasan Masaiah dan Perumusan Masalah**

### **1. Pembatasan Masalah**

Ruang lingkup permasalahan perlu di batasi agar pembatasan masalah tidak terlalu luas, seperti yang dikemukakan oleh Winarno Surakhmad (1982:106), yaitu :

Pembatasan masalah diperlukan bukan saja untuk memudahkan atau menyederhanakan masalah bagi penyelidik tetapi juga untuk menetapkan lebih dahulu segala sesuatu yang diperlukan untuk pemecahannya, tenaga, waktu dan lain-lain yang timbul dari rencana tertentu

Makanan Oriental merupakan salah satu mata kuliah yang terdapat di Akademi Tata Boga Bandung yang di dalamnya mempelajari tentang makanan yang berasal dari negara Oriental, yaitu yang terletak di bagian belahan Asia di antaranya Asia Tenggara meliputi : Indonesia, Malaysia, Filipina, Thailand dan Singapura. Asia Timur meliputi : Cina, Jepang dan Korea. Asia Selatan meliputi : India, Pakistan dan Srilangka dan Asia Timur meliputi : Arab Saudi, Irak, Iran dan Turki

Luasnya masalah yang dikemukakan, maka penulis membatasi pada Analisis 8 resep Makanan Oriental populer dari 4 negara yang terdiri dari Thailand (*Tom Yam Goong* dan *Tod Nam Pla*), Korea (*Bulgogi* dan *Shinsollo*), Filipina (*Adobo* dan *Oxtail and Vegetable Stew*) dan Malaysia (*Fish Curry* dan *Beef Coconut Curry*).

## 2. Perumusan Masalah

Perumusan masalah merupakan langkah suatu problematik penelitian dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian (Suharsimi Arikunto, 1990:30). Rumusan masalah dalam penelitian ini berdasarkan pembatasan masalah adalah “Analisis Resep Makanan Oriental Pada Praktek Pembuatan Makanan Oriental Di Akademi Tata Boga Bandung”.

Perumusan masalah tersebut dijadikan judul penelitian yaitu: Analisis Resep Makanan Oriental Pada Praktek Pembuatan Makanan Oriental (Penelitian Terbatas Pada Mahasisiwa D III Konsentrasi Tata Boga Angkatan 2003- -2004 Akademi Tata Boga Bandung).

### C. Definisi Opersional

Definisi operasional diperlukan dalam penelitian untuk menghindari kesalahpahaman penafsiran terhadap istilah yang digunakan dalam penelitian khususnya istilah yang digunakan dalam judul “Analisis Resep Makanan Oriental Pada Praktek Pembuatan Makanan Oriental”, maka terdapat beberapa istilah yang perlu dijelaskan dalam bentuk definisi operasional, yaitu :

#### 1. Analisis Resep Makanan Oriental

##### a. Analisis

Analisis menurut Saliman dan Sudarsono (1993:20) adalah “serangkaian perbuatan meneliti / mengupas / menguraikan sesuatu secara mendalam”

##### b. Resep

Resep diartikan sebagai “ Keterangan dari nama, bahan, bumbu dan cara membuat dan penyajian dari suatu jenis masakan” (Depdikbud, 1980 : 11).

### **c. Makanan Oriental**

Makanan Oriental adalah makanan yang berasal dari kawasan Oriental yaitu negara yang terletak di bagian belahan Asia di antaranya Asia Tenggara meliputi : Indonesia, Malaysia, Filipina, Thailand dan Singapura. Asia Timur meliputi : Cina, Jepang dan Korea. Asia Selatan meliputi : India, Pakistan dan Srilangka dan Asia Timur meliputi : Arab Saudi, Irak, Iran dan Turki. (Silabus, 2005).

Pengertian Analisis Resep Makanan Oriental dalam penelitian ini mengacu pada pengertian Analisis menurut Saliman dan Sudarsono, pengertian Resep menurut Depdikbud dan pengertian Makanan Oriental menurut Silabus di atas, sehingga pengertiannya adalah menguraikan / mengupas keterangan dari nama, bahan, bumbu dan cara membuat dan penyajian dari suatu jenis masakan yang berasal dari negara Oriental yang terletak di bagian belahan Asia di antaranya Asia Tenggara meliputi : Indonesia, Malaysia, Filipina, Thailand dan Singapura. Asia Timur meliputi : Cina, Jepang dan Korea. Asia Selatan meliputi : India, Pakistan dan Srilangka dan Asia Timur meliputi : Arab Saudi, Irak, Iran dan Turki.

## **2. Praktek Pembuatan Makanan Oriental**

### **a. Praktek**

Praktek menurut Asep Priyatna (1999: 157) adalah “cara berlatih siswa untuk meningkatkan keterampilan sebagai penerapan bahan atau pengetahuan yang telah dipelajari sebelumnya”.

## **b. Pembuatan**

Pembuatan berasal dari kata “buat” yang berarti “cara atau proses yang menghasilkan sesuatu benda” (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 1993 : 636)

## **c. Makanan Oriental**

Makanan Oriental adalah makanan yang berasal dari kawasan Oriental yaitu negara yang terletak di bagian belahan Asia di antaranya Asia Tenggara meliputi : Indonesia, Malaysia, Filipina, Thailand dan Singapura. Asia Timur meliputi : Cina, Jepang dan Korea. Asia Selatan meliputi : India, Pakistan dan Srilangka dan Asia Timur meliputi : Arab Saudi, Irak, Iran dan Turki. (Silabus, 2005).

Pengertian Praktek Pembuatan Makanan Oriental dalam penelitian ini mengacu pada pengertian praktek menurut Asep Priyatna, pengertian pembuatan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia dan pengertian Makanan Oriental menurut Silabus, sehingga pengertiannya adalah cara berlatih untuk meningkatkan keterampilan sebagai penerapan bahan atau pengetahuan yang menghasilkan suatu hidangan yang berasal dari negara yang terletak di bagian belahan Asia di antaranya Asia Tenggara meliputi : Indonesia, Malaysia, Filipina, Thailand dan Singapura. Asia Timur meliputi : Cina, Jepang dan Korea. Asia Selatan meliputi : India, Pakistan dan Srilangka dan Asia Timur meliputi : Arab Saudi, Irak, Iran dan Turki



## **D. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian adalah untuk mengetahui data hasil analisis berdasarkan resep makanan Oriental pada produk makanan Oriental oleh mahasiswa DIII Konsentrasi Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung.

### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan Khusus penelitian ini merupakan spesifikasi dari tujuan umum tersebut di atas, tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data tentang :

- a. Data hasil analisis berdasarkan resep masakan Thailand pada produk *Tom Yam Goong* pada praktek pembuatan makanan Oriental.
- b. Data hasil analisis berdasarkan resep masakan Thailand pada produk *Tod Nam Pla* pada praktek pembuatan makanan Oriental.
- c. Data hasil analisis berdasarkan resep masakan Korea pada produk *Bulgogi* pada praktek pembuatan makanan Oriental.
- d. Data hasil analisis berdasarkan resep masakan Korea pada produk *Shinsollo* pada praktek pembuatan makanan Oriental.
- e. Data hasil analisis berdasarkan resep masakan Malaysia pada produk *Beef Coconut Curry* pada praktek pembuatan makanan Oriental.
- f. Data hasil analisis berdasarkan resep masakan Malaysia pada produk *Fish Curry* pada praktek pembuatan makanan Oriental.
- g. Data hasil analisis berdasarkan resep masakan Filipina pada produk *Adobo* pada praktek pembuatan makanan Oriental.

- h. Data hasil analisis berdasarkan resep masakan Filipina pada produk *Oxtail and Vegetable Stew* pada praktek pembuatan makanan Oriental.

### **E. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak, baik langsung maupun tidak langsung.

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan masukan bagi :

1. Akademi Tata Boga Bandung, terutama bagi pengajar untuk memberikan masukan dalam upaya memotivasi mahasiswa dalam mengoptimalkan hasil belajar Makanan Oriental.
2. Jurusan PKK FPTK UPI, dengan adanya penelitian ini maka dapat dijadikan studi banding antara makanan Oriental di ATB Bandung dengan mata kuliah makanan Oriental di Spesialisasi Pendidikan Tata Boga di Jurusan PKK FPTK UPI.
3. Mahasiswa, penelitian ini dapat memberikan pengetahuan, sikap dan keterampilan mahasiswa bidang boga khususnya pada makanan Oriental.

### **F. Asumsi**

Asumsi merupakan kebenaran yang tidak diragukan lagi atau tidak perlu diuji lagi. Asumsi digunakan sebagai dasar berpijak pada masalah yang sedang diteliti serta akan memberikan arah, bentuk dan hakekat dalam penyelidikan, penganalisaan data baik teoritis maupun praktis.

Asumsi atau anggapan dasar bukan hal untuk diteliti melainkan teori yang dapat dijadikan landasan berpikir, seperti yang dikemukakan oleh Winarno Surakhmad dalam Suharsimi Arikunto (1996:60), bahwa “postulat atau anggapan dasar, asumsi adalah sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik”. Asumsi bermanfaat untuk :

1. Memperkuat masalah
2. Membantu peneliti dalam memperjelas, menerapkan objek penelitian, wilayah, pengambilan data, instrumen, pengumpulan data.

Asumsi di dalam penelitian ini, mengacu pada pendapat di atas adalah :

1. Analisis resep dimaksudkan untuk menguraikan unsur-unsur suatu resep hingga diperoleh informasi mengenai apa, mengapa dan bagaimana resep suatu hidangan dapat terjadi. Asumsi ini diperkuat oleh pendapat Saliman dan Sudarsono (1993:20) bahwa “Analisis adalah serangkaian perbuatan meneliti / mengupas / menguraikan sesuatu secara mendalam” dan menurut Depdikbud 1980:11, bahwa resep dapat diartikan “Keterangan dari nama, bahan, bumbu dan cara membuat dan penyajian dari suatu jenis masakan “
2. Praktek pembuatan makanan Oriental yang telah dilaksanakan mahasiswa merupakan pengembangan kegiatan teori makanan Oriental yang telah dipelajari mahasiswa. Asumsi ini diperkuat oleh pendapat Asep Priyatna (1999: 157) bahwa “Praktek adalah cara berlatih siswa untuk meningkatkan keterampilan sebagai penerapan bahan atau pengetahuan yang telah dipelajari sebelumnya”.

### G. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan di dalam penelitian “Analisis Resep Makanan Oriental Pada Praktek Pembuatan Makanan Oriental Makanan”, adalah :

1. Bagaimana data hasil analisis berdasarkan resep masakan Thailand pada produk *Tom Yam Goong* pada praktek pembuatan makanan Oriental?
2. Bagaimana data hasil analisis berdasarkan resep masakan Thailand pada produk *Tod Nam Pla* pada praktek pembuatan makanan Oriental?
3. Bagaimana data hasil analisis berdasarkan resep masakan Korea pada produk *Bulgogi* pada praktek pembuatan makanan Oriental?
4. Bagaimana data hasil analisis berdasarkan resep masakan Korea pada produk *Shinsollo* pada praktek pembuatan makanan Oriental?
5. Bagaimana data hasil analisis berdasarkan resep masakan Malaysia pada produk *Beef Coconut Curry* pada praktek pembuatan makanan Oriental?
6. Bagaimana data hasil analisis berdasarkan resep masakan Malaysia pada produk *Fish Curry* pada praktek pembuatan makanan Oriental?
7. Bagaimana data hasil analisis berdasarkan resep masakan Filipina pada produk *Adobo* pada praktek pembuatan makanan Oriental.
8. Bagaimana data hasil analisis berdasarkan resep masakan Filipina pada produk *Oxtail and Vegetable Stew* pada praktek pembuatan makanan Oriental.

## **H. Lokasi Penelitian**

Penelitian dilakukan di Akademi Tata Boga Bandung yang berlokasi di Jl. Raya Cinunuk No. 186 Bandung. Alasan penulis memilih Akademi Tata Boga Bandung sebagai lokasi dalam penelitian ini karena responden dalam penelitian ini adalah mahasiswa D III Konsentrasi Tata Boga Angkatan 2003-2004 Akademi Tata Boga Bandung dan dianggap memenuhi syarat sebagai penelitian dan sesuai dengan karakteristik masalah yang akan diteliti.

