

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pada saat ini bangsa Indonesia sedang melaksanakan pembangunan di segala bidang dengan menempatkan pendidikan sebagai dasar untuk menunjang keberhasilan pembangunan nasional. Dengan perkataan lain melalui pendidikan di Indonesia selalu mengarah pada usaha pencapaian tujuan pendidikan nasional yang tercantum dalam Undang-undang Republik Indonesia No.20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu :

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

Upaya pemerintah untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia, yaitu dengan memperbaiki dan meningkatkan kualitas yang ada. Pendidikan diselenggarakan menjadi dua jalur, yaitu jalur pendidikan persekolahan dan jalur pendidikan luar sekolah. Pendidikan persekolahan adalah pendidikan yang diselenggarakan secara formal kegiatan belajar mengajar di sekolah secara berjenjang dan berkesinambungan, mulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi.

Perbedaan antara jalur pendidikan sekolah dengan jalur pendidikan luar sekolah yang dikemukakan oleh Djuju Sudjana (2001:22) yaitu:

1. Pendidikan formal adalah kegiatan yang sistematis berstruktur, bertingkat, berjenjang, dimulai dari sekolah dasar, sampai dengan perguruan tinggi dan yang

- setaraf dengannya: termasuk kedalamnya ialah kegiatan studi yang berorientasi akademis dan umum, program spesialisasi dan latihan professional yang dilaksanakan dalam waktu terus menerus.
2. Pendidikan Non formal ialah setiap pendidikan yang terorganisir diluar sistem persekolahan diselenggarakan di lingkungan masyarakat dan lembaga-lembaga, untuk melayani kebutuhan belajar khusus para peserta didik.

Pendidikan Formal adalah kegiatan yang sistematis, berstruktur, bertingkat dan berjenjang seperti pendidikan sekolah. Pendidikan sekolah merupakan pendidikan yang diselenggarakan di sekolah melalui kegiatan belajar mengajar secara berjenjang dan berkesinambungan. Jenis pendidikan yang termasuk sistem pendidikan sekolah terdiri atas pendidikan umum, kejuruan, luar biasa, kedinasan, pendidikan keagamaan, pendidikan akademik dan pendidikan profesional.

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 merupakan perguruan tinggi pada lingkup disiplin keilmuan yang bersifat Vokasional atau yang biasa disebut dengan kejuruan yang berorientasi pada bidang pengolahan makanan. Tujuannya mempersiapkan mahasiswa menjadi tenaga profesional, diharapkan dapat menghasilkan lulusan yang berkompeten di bidang boga.

Salah satu Mata Kuliah yang berkaitan Masakan Indonesia Daerah ada di Akademi Tata Boga (ATB) adalah Masakan Istimewa Indonesia. Masakan Istimewa Indonesia yang diberikan kepada mahasiswa berupa teori dan praktek. Mata kuliah Masakan Istimewa Indonesia merupakan mata kuliah yang wajib diikuti oleh semua mahasiswa ATB, pada semester ganjil dengan bobot 2 SKS. Mata kuliah ini

mempelajari tentang: cita rasa masakan Indonesia, meliputi ciri – ciri masakan Indonesia, bahan dan bumbu, peralatan, metode dan teknik pengolahan yang digunakan, serta penyajian masakan dari beberapa daerah yang ada di Indonesia. Masakan dan garnish. Penerapan dari mata kuliah yang diberikan, diharapkan mahasiswa dapat mengolah dan menyajikan masakan istimewa khas setiap daerah.

Penjelasan di atas mendorong penulis sebagai mahasiswa PKK FPTK UPI untuk meneliti tentang Penerapan Hasil Belajar Masakan Istimewa Indonesia Pada Produk Praktek Pengolahan Masakan Khas Jawa Barat, karena ada kaitannya dengan mata kuliah Makanan Indonesia Daerah di Jurusan PKK FPTK UPI.

B. Pembatasan Masalah dan Perumusan Masalah

1. Pembatasan Masalah

Ruang lingkup permasalahan perlu dibatasi agar masalah tidak terlalu luas, seperti yang dikemukakan 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.

Pembatasan masalah yang penulis teliti mengacu pada kutipan di atas yaitu mencakup ciri khas masakan istimewa Indonesia, bahan dan bumbu, peralatan, metode dan teknik pengolahan serta bagaimana cara penyajian pada masakan istimewa Indonesia.

Masakan Istimewa Indonesia merupakan nama mata kuliah di ATB, berisi materi panduan antara teori dan praktek. Ruang lingkup materi masakan istimewa Indonesia mencakup ciri ciri masakan Indonesia, bahan dan bumbu, peralatan yang digunakan, metoda dan teknik pengolahan, penyajian, garnis. Penulis membatasi masalahnya pada :

- a. Penerapan hasil belajar masakan istimewa Indonesia pada produk praktek pengolahan masakan khas Jawa Barat berkaitan dengan bahan dan bumbu, peralatan, metode dan teknik pengolahan serta penyajian masakan Istimewa Indonesia.
- b. Penerapan hasil belajar masakan istimewa Indonesia pada produk praktek pengolahan masakan khas Jawa Barat berkaitan dengan pengolahan dan penyajian masakan khas Jawa Barat.
- c. Penerapan hasil belajar masakan istimewa Indonesia pada produk praktek pengolahan masakan khas Jawa Barat berkaitan dengan pembuatan Nasi uduk, soto Bandung, pepes oncom, pepes ayam, karedok pepes ikan mas dalam masakan Indonesia dan cara penyajian masakan istimewa Indonesia khas Jawa Barat sehingga dapat menjadi suatu hidangan yang menarik.

2. Perumusan Masalah

Suharsimi Arikunto (1990 : 30), mengemukakan bahwa : “Perumusan masalah merupakan langkah awal saat propblematika penelitian dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian”. Perumusan masalah yang dapat penulis kemukakan berdasarkan latar belakang masalah adalah : “Apakah hasil belajar perkuliahan Masakan

Istimewa Indonesia dapat diterapkan pada produk praktek pengolahan Masakan Khas Jawa Barat ” Perumusan masalah di atas, dapat dijadikan judul skripsi yaitu : “Penerapan Hasil Belajar Masakan Istimewa Indonesia Pada Produk Praktek Pengolahan Masakan Khas Jawa Barat Oleh mahasiswa D III Konsentrasi Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung Angkatan 2005”.

C. Definisi Operasional

Penjelasan istilah dalam penelitian ini perlu dijelaskan untuk menghindari salah penafsiran terhadap masalah terhadap masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini, sebagai berikut: “Penerapan Hasil Belajar Masakan Istimewa Indonesia Pada Produk Praktek Pengolahan Masakan Khas Jawa Barat oleh Mahasiswa DIII Konsentrasi Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung Angkatan 2005.”

1. Penerapan

Penerapan adalah “kemampuan menggunakan atau menafsirkan suatu bahan yang sudah dipelajari ke dalam situasi baru atau situasi yang kongkrit seperti menerapkan suatu dalil, metode, konsep, prinsip, atau teori”. (Muhamad Ali 1983 :43).

Pengertian penerapan dalam penelitian ini mengacu pada pengertian Muhammad Ali, yaitu menggunakan kemampuan dalam pengolahan Masakan istimewa Indonesia yang ditetapkan pada pelaksanaan Produk Praktek Pengolahan Masakan khas Jawa Barat.

2. Pengertian Hasil Belajar Masakan Istimewa Indonesia

- a. Hasil belajar adalah “suatu proses usaha yang dilakukan seseorang untuk memperoleh suatu perubahan tingkah laku yang baru secara keseluruhan

sebagai hasil pengalamannya sendiri dalam interaksi dengan lingkungannya”

(Slameto,1995 :2)

- b. Masakan istimewa Indonesia adalah “bagaimana dapat mengolah, membuat makanan di dapur yang khusus, dan berhubungan dengan makanan Indonesia”.

(Kamus Besar Bahasa Indonesia 1996 : 463).

Pengertian hasil belajar masakan istimewa Indonesia merujuk pada pendapat Slameto dan Kamus Besar Bahasa Indonesia bahwa bagaimana seseorang memperoleh suatu tingkah laku sebagai hasil pengalamannya dalam mengolah dan membuat masakan yang berhubungan dengan masakan istimewa Indonesia.

3. Produk Praktek Pengolahan Masakan Khas Jawa Barat

- a. Produk Praktek Pengolahan adalah “Cara berlatih siswa untuk meningkatkan keterampilan berlatih sebagai penerapan bahan atau pengetahuan yang telah mereka pelajari dalam proses pembuatan makanan dari bahan dasar mentah menjadi makanan dengan cara yang sesuai untuk setiap bahan dasar”.(Suwarti Mochantoyo, pengolahan makanan, Angkasa Bandung 1999 :18).

- b. Masakan Khas Jawa Barat adalah “masakan yang memiliki cita rasa makanan khas yang unik serta memiliki rasa masakan yang condong kearah asin”.

(Suwarti Mochantoyo, Pengolahan makanan, Agkasa Bandung 1999 :20).

Pengertian pengolahan masakan khas Jawa Barat dalam penelitian ini mengacu pada pengertian produk praktek dan pengertian pengolahan masakan di atas, sehingga pengertian hasil belajar produk praktek pengolahan masakan dalam

penelitian ini adalah kemampuan mahasiswa berupa kemampuan dalam menerapkan produk masakan yang dibuat dalam masakan khas Jawa Barat.

3. Mahasiswa D3 Konsentrasi Tata Boga Akademi Tata Boga

- a. Mahasiswa diartikan sebagai “kaum pelajar yang berusaha mengembangkan dirinya melalui proses pendidikan pada jalur, jenjang dan jenis pendidikan formal tertentu”.(Sistem Pendidikan Nasional 1989 :32).
- b. Konsentrasi Tata Boga adalah “Pendalaman yang khusus melatih mahasiswanya pada bidang boga”.(Kamus Besar Bahasa Indonesia 1996 : 456)
- c. Akademi Tata Boga adalah “suatu Institusi yang bergerak dalam pengajaran di bidang Jasa Boga”. (Kamus Besar Bahasa Indonesia).

Pengertian yang dimaksud adalah kaum pelajar yang berusaha mengembangkan dirinya melalui proses pendidikan pada institusi yang bergerak dalam pengajaran di bidang boga yang khusus melatih mahasiswanya pada bidang boga.

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan Umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tentang Penerapan Hasil Belajar Masakan Istimewa Indonesia Pada Produk Praktek Pengolahan Masakan Khas Jawa Barat Oleh Mahasiswa DIII Konsentrasi Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung Angkatan 2005.

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 penerapan Masakan istimewa Indonesia Pada Produk Praktek pengolahan masakan khas Jawa Barat yang meliputi : Nasi uduk, soto Bandung, pepes ikan mas, pepes ayam, pepes oncom dan karedok.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak baik langsung maupun tidak langsung. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat bagi:

1. Akademi Tata Boga Bandung terutama bagi pengajar untuk memberikan masukan dalam upaya memotivasi mahasiswa dalam mengoptimalkan hasil belajar masakan istimewa Indonesia pada praktek pengolahan masakan istimewa Indonesia pada pengolahan masakan khas Jawa Barat.
2. Mahasiswa DIII Konsentrasi Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung, penelitian ini dapat menerapkan Masakan Istimewa Indonesia dalam produk praktek pengolahan masakan khas Jawa Barat.
3. Jurusan PKK FPTK UPI khususnya Dosen dan Mahasiswa : dengan adanya penelitian ini maka diharapkan dapat menjalin kerjasama, dengan perguruan tinggi lain. Karena mata kuliah yang penulis teliti ada hubungannya dengan Jurusan PKK FPTK UPI.

4. Penulis, hasil penelitian ini dapat mengembangkan wawasan, pengetahuan dan keterampilan tentang penerapan hasil belajar masakan istimewa Indonesia pada produk praktek pengolahan masakan khas Jawa Barat di lingkungan masyarakat Indonesia pada umumnya dan khususnya masyarakat Sunda.

F. Asumsi

Asumsi menurut Suharsimi Arikuntoro (1996 : 19) adalah “Asumsi merupakan suatu pendapat ahli yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang berfungsi sebagai tempat berpijak bagi peneliti di dalam melaksanakan penelitiannya”.

Asumsi dalam penelitian ini mengacu pada pendapat di atas adalah:

- a. Hasil belajar dalam perkuliahan Masakan Istimewa Indonesia merupakan gambaran keberhasilan mahasiswa belajar Masakan Istimewa Indonesia, anggapan dasar ini diperkuat oleh pendapat Nana Sudjana (1997 : 82) bahwa, “Hasil belajar adalah kemampuan dalam bentuk tingkah laku siswa berupa kognitif, afektif dan psikomotor setelah menerima pengalaman belajar”.
- b. Praktek pembuatan masakan Khas Jawa Barat yang telah dilaksanakan mahasiswa merupakan pengembangan kegiatan teori masakan Istimewa Indonesia yang telah dipelajari mahasiswa. Anggapan dasar 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”.

- c. Masakan Istimewa Indonesia merupakan dasar bagi mahasiswa untuk memahami berbagai masakan dan bumbu serta bahan yang digunakan dalam setiap masakan istimewa Indonesia khususnya pengolahan masakan khas Jawa Barat.
- d. Memiliki pengetahuan tentang pengenalan bumbu dan bahan, ciri khas setiap masakan istimewa Indonesia, metode dan teknik pengolahan, dan cara penyajian dari setiap daerah, yang dapat dipraktek kan dalam kehidupan sehari-hari khususnya pada pelaksanaan praktek masakan khas Jawa Barat.

G. Pertanyaan Penelitian

Berpedoman pada tujuan penelitian, maka pertanyaan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

Bagaimana penerapan hasil belajar masakan istimewa Indonesia pada produk praktek pengolahan masakan khas Jawa Barat?

H. Lokasi dan Sampel penelitian

Penulis melakukan penelitian di Akademi Tata Boga Bandung yang berlokasi di Jl. Raya Cinunuk No 186 Bandung, sampel dalam penelitian ini adalah mahasiswa DIII Konsentrasi Tata Boga Angkatan 2005. Alasan pemilihan lokasi dan sampel dalam penelitian tersebut, yaitu masalah yang diteliti terdapat di Akademi Tata Boga Bandung, dan merupakan lembaga pendidikan yang salah satu program studinya berkaitan dengan mata kuliah yang ada di jurusan pendidikan kesejahteraan keluarga UPI.

