

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pembangunan dalam bidang pendidikan bertujuan untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia Indonesia, yang ditandai dengan peningkatan pengetahuan, keterampilan maupun sikap dalam kehidupannya. Pendidikan merupakan alat yang tepat dan efektif untuk mewujudkan pembangunan manusia yang seutuhnya, sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 Bab II pasal 3 tentang Sistem Pendidikan Nasional (2003 : 7) mengenai Fungsi dan Tujuan Pendidikan Nasional, 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 kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Kutipan di atas dapat disimpulkan bahwa dengan memiliki pengetahuan, keterampilan maupun sikap, diharapkan dapat meningkatkan kualitas sumber daya yang ada dalam diri individu, yang dapat dicapai melalui proses panjang dan terus menerus yaitu melalui proses pendidikan.

Proses pendidikan dapat berlangsung apabila didukung oleh penyelenggaraan pendidikan yang sesuai. Salah satu cara untuk mewujudkan tujuan tersebut, pemerintah menetapkan Sistem Pendidikan Nasional yang dilaksanakan melalui tiga jalur, yaitu jalur pendidikan formal, non formal dan informal, sebagaimana telah ditetapkan dalam Undang-Undang Republik

Indonesia No. 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional Bab I Pasal 1, yaitu :

1. Pendidikan formal adalah pendidikan yang berstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi.
2. Pendidikan non formal adalah jalur pendidikan diluar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara berstruktur dan berjenjang.
3. Pendidikan informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan.

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan salah satu pendidikan tinggi formal, mempersiapkan lulusan yang memiliki kemampuan dalam melaksanakan tugas pendidikan dalam satu bidang yang disertai dengan sikap dan keahlian dalam melaksanakan tugas tersebut. Pencapaian lulusan yang sesuai dengan kriteria di atas maka disusun pedoman akademik (2001 : 8) dengan tujuan umum yang menjadi sasaran UPI yaitu :

- a. Menyelenggarakan pendidikan tinggi yang menghasilkan tenaga kependidikan dan ahli lainnya yang memiliki kemampuan akademik dan profesional.
- b. Menghasilkan tenaga guru pendidikan dasar dan menengah dan luar sekolah serta tenaga pendidik lainnya yang menunjang sistem pendidikan nasional.
- c. Mempersiapkan dan membina tenaga akademik untuk LPTK dan lembaga pendidikan lain sesuai dengan kebutuhan, antara lain melalui Program Pasca Sarjana.
- d. Mengembangkan dan melaksanakan program pendidikan dalam jabatan (*inservice education*) untuk jabatan tenaga kependidikan dan tenaga ahli lainnya.

Kutipan di atas dapat disimpulkan bahwa yang menjadi sasaran UPI (Universitas Pendidikan Indonesia) yaitu mendidik mahasiswa menjadi pendidik yang terdidik, terlatih dan terampil, sehingga memiliki kemampuan akademik dan mampu memasuki era industrialisasi serta era globalisasi.

UPI memiliki enam Fakultas, dan diantaranya adalah FPTK yang di dalamnya terdapat empat jurusan, salah satunya adalah jurusan Pendidikan

Kesejahteraan Keluarga (PKK). Jurusan PKK itu sendiri terbagi menjadi dua yaitu, program studi Tata Boga dan Tata Busana

Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga merupakan salah satu program studi yang terdapat pada Jurusan PKK FPTK UPI yang dibagi dalam beberapa kelompok mata kuliah, diantaranya adalah Mata Kuliah Pendalaman Perluasan (MKPP) yang di dalamnya dibagi menjadi dua paket perkuliahan yaitu paket jasa katering dan paket usaha pastry yang berfungsi terutama untuk mengembangkan penguasaan/kemampuan yang lebih dalam atau lebih luas dalam bidang studi utama. Pada paket jasa katering mahasiswa diwajibkan mengikuti perkuliahan khusus bidang katering sebanyak lima mata kuliah, yaitu Manajemen Usaha Katering, Katering Pelayanan Rumah Tangga, Katering Pelayanan Pesta, Katering Pelayanan Lembaga, dan Katering Pelayanan Industri.

Mata kuliah TPMNOK merupakan mata kuliah MKBS yang wajib diikuti oleh seluruh mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga pada semester lima sebelum mengikuti MKPP. Tujuan mata kuliah TPMNOK yaitu : “Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa diharapkan menguasai konsep dasar penyelenggaraan makanan Nusantara, Oriental, Kontinental serta keterampilan”. Mata kuliah TPMNOK bersifat teori dan praktek dengan bobot 2 SKS. Teori yang dipelajari oleh mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga ini tentang dasar-dasar masakan nusantara, oriental, kontinental, cara penyusunan menu dan *buffet* serta teknik dalam membuat berbagai minuman. Di akhir semester perkuliahan TPMNOK mahasiswa diharapkan mampu melaksanakan kegiatan praktikum dengan cara

menyelenggarakan makanan untuk pesta dengan memadukan berbagai macam hidangan yang berasal dari nusantara, oriental dan kontinental.

Hasil belajar dikatakan baik apabila tujuan dari mata kuliah dapat tercapai oleh mahasiswa dengan hasil belajar yang baik pula. Keberhasilan belajar dapat dilihat dan diketahui berdasarkan perubahan perilaku setelah diadakan kegiatan belajar, sebagaimana dikemukakan oleh W.S Winkell (1986:13) bahwa :

Salah satu ciri khas yang menandakan telah terjadi kegiatan belajar ialah ditandai dengan adanya perubahan pada orang yang belajar dan mengalami perubahan dari orang yang belum tahu atau belum mampu menjadi tahu atau mampu.

Mahasiswa yang telah menguasai pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam mata kuliah TPMNOK diharapkan dapat menerapkannya atau mengaplikasikannya dalam kegiatan praktikum khususnya mata kuliah Katering Pelayanan Pesta (KPP), sehingga praktikum Katering Pelayanan Pesta dapat berjalan dengan baik..

Praktikum KPP dapat dikatakan berhasil jika mahasiswa dapat menyusun perencanaan menu, mampu menyelenggarakan pesanan sistem parsial dan paket untuk acara pesta, terampil memilih dan membuat aneka hidangan, mampu merancang dan merancang lay out ruangan untuk pesta.

Hasil observasi yang sudah penulis lakukan sebagai data awal untuk melakukan penelitian ini ditemukan permasalahan yaitu sebagian mahasiswa yang mengambil paket jasa katering angkatan 2002 dan 2003 masih kurang memadai dalam menerapkan hasil belajar TPMNOK pada pelaksanaan praktikum KPP, khususnya dalam merancang menu dan teknik menawarkan produk katering pada konsumen.

Uraian latar belakang yang telah dikemukakan menjadi ketertarikan penulis untuk mengadakan penelitian tentang bagaimana Mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga dapat menerapkan Teknologi Penyelenggaraan Makanan Nusantara, Oriental, Kontinental (TPMNOK) pada Katering Pelayanan Pesta (KPP).

B. Pembatasan Masalah

1. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah menurut Suharsimi Arikunto (1996 : 49), yaitu “Pembatasan masalah perlu ditambahkan pada penelitian untuk pedoman kerja bagi peneliti sendiri dan bagi orang lain yang akan membantu atau merumuskan penelitian”.

Pembatasan masalah tentang penerapan hasil belajar TPMNOK pada praktek Katering Pelayanan Pesta dalam penelitian ini disesuaikan dengan keterbatasan pengetahuan dan kemampuan yang dimiliki penulis, yaitu :

- a. Penerapan hasil belajar TPMNOK, penulis batasi yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Kemampuan kognitif meliputi konsep dasar TPMNOK, manajemen dalam TPMNOK, perencanaan menu, jenis pelayanan, cara mengolah hidangan, pemilihan alat penyajian dan penataan untuk makanan dan minuman nusantara, oriental dan kontinental pada pelaksanaan praktek Katering Pelayanan Pesta. Kemampuan afektif meliputi sikap kerja mahasiswa dalam memilih, menyimpan bahan makanan dan mengolah makanan nusantara, oriental dan kontinental pada pelaksanaan praktek

katering pelayanan pesta. Kemampuan psikomotor meliputi pengolahan makanan nusantara, oriental dan kontinental dan pemilihan alat penyajian pada pelaksanaan praktek KPP.

- b. Penelitian terbatas pada mahasiswa tata boga angkatan 2002 dan 2003 paket jasa katering.

2. Perumusan Masalah

Perumusan masalah merupakan langkah dari suatu problematika dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian (Suharsimi Arikunto, 1996 : 38). Perumusan masalah di atas penelitian ini dirumuskan sebagai berikut :
“Bagaimana Mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga dapat Menerapkan Mata Kuliah Teknologi Penyelenggaraan Makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental (TPMNOK) pada Pelaksanaan Praktek Katering Pelayanan Pesta (KPP)”.

C. Definisi Oprasional

Definisi operasional dalam penelitian ini diperlukan untuk menghindari terjadinya kesalahpahaman antara pembaca dengan penulis mengenai beberapa istilah dalam judul penelitian yaitu Penerapan Hasil Belajar Teknologi Penyelenggaraan Makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental (TPMNOK) pada Praktek Katering Pelayanan Pesta (KPP).

1. Penerapan Hasil Belajar

a. Penerapan

Penerapan menurut Mochammad Ali (1998 : 43) adalah “kemampuan menggunakan atau menafsirkan suatu bahan yang dipelajari ke dalam situasi baru atau situasi yang kongkrit seperti penerapan teori, suatu dalil, metode, konsep, prinsip atau teori”.

b. Hasil Belajar

Hasil belajar menurut Slameto (1995 : 2) 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”.

Pengertian penerapan hasil belajar dalam penelitian ini mengacu pada penerapan menurut Mochammad Ali dan hasil belajar menurut Slameto adalah kemampuan mahasiswa dalam menggunakan atau menafsirkan suatu bahan yang dipelajari ke dalam situasi yang baru dan untuk memperoleh suatu perubahan tingkah laku sebagai hasil pengalaman.

2. Teknologi Penyelenggaraan Makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental (TPMNOK)

Teknologi Penyelenggaraan Makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental (TPMNOK) adalah mata kuliah yang termasuk ke dalam kelompok mata kuliah MKBS yang di dalamnya mempelajari tentang proses kegiatan sekelompok manusia, alat dan dana untuk menghasilkan makanan khas dari

nusantara, negara-negara oriental dan kontinental yang layak dan bermutu. (Silabus TPMNOK, 2003:1).

Pengertian Teknologi Penyelenggaraan Makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental (TPMNOK) dalam penelitian ini mengacu pada pengertian TPMNOK menurut Silabus TPMNOK di atas, sehingga pengertiannya adalah salah satu mata kuliah yang wajib diikuti oleh mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Tata Boga pada semester lima yang di dalamnya mempelajari tentang proses kegiatan dalam merencanakan, melaksanakan dan evaluasi penyelenggaraan makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental.

3. Praktek Katering Pelayanan Pesta

- a. Praktek menurut Anton Moelino di kutip oleh Kiswanto (1990 : 8) adalah “Cara melaksanakan secara nyata apa yang disebut dalam teori”.
- b. Katering Pelayanan Pesta menurut Tim Dosen mata kuliah KPP (2004) adalah “Usaha jasa boga yang bergerak dalam melayani pesta khususnya yang diselenggarakan di luar tempat pengolahan makanan”.

Pengertian praktek Katering Pelayanan Pesta dalam penelitian ini mengacu pada pengertian di atas, sehingga pengertiannya adalah suatu kegiatan yang bertujuan agar mahasiswa mendapatkan kesempatan untuk menguji dan melaksanakan dalam keadaan nyata berupa usaha jasa boga yang bergerak dalam melayani pesta khususnya yang diselenggarakan di luar tempat pengolahan makanan.

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana penerapan hasil belajar mata kuliah TPMNOK pada praktek Katering Pelayanan Pesta (KPP).

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data akurat tentang penerapan hasil belajar TPMNOK pada praktek KPP yang meliputi:

- a. Kemampuan Kognitif (Pengetahuan, pemahaman, aplikasi, analisis dan evaluasi), yaitu konsep dasar TPMNOK, manajemen dalam TPMNOK, perencanaan menu, karakteristik masakan, tahapan dalam penyelenggaraan makanan, pengolahan makanan dan pemilihan alat penyajian untuk makanan dan minuman nusantara, oriental dan kontinental ke dalam pelaksanaan praktek Katering Pelayanan Pesta.
- b. Kemampuan Afektif (Sikap), yaitu Sikap kerja mahasiswa dalam membuat perencanaan, pelaksanaan praktikum, memilih bahan makanan dan mengolah makanan nusantara, oriental dan kontinental ke dalam praktek katering pelayanan pesta.
- c. Kemampuan Psikomotor (Keterampilan), yaitu Keterampilan mahasiswa dalam mengolah, pemilihan alat, penyajian dan pelayanan makanan nusantara, oriental dan kontinental ke dalam praktek katering pelayanan pesta.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat positif kepada berbagai pihak baik langsung maupun tidak langsung. Adapun manfaat penelitian ini adalah :

1. Mahasiswa Jurusan PKK FPTK UPI, khususnya mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga paket jasa katering dalam upaya meningkatkan kemampuan pengetahuan, sikap dan keterampilan pada TPMNOK yang dapat menunjang dalam pelaksanaan praktek Katering Pelayanan Pesta
2. Tim Dosen Jurusan PKK Program Studi Tata Boga agar dapat memberikan masukan kepada mahasiswa dalam upaya meningkatkan keterampilan pada perkuliahan katering khususnya katering pelayanan pesta.
3. Penulis, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan untuk peningkatan, penguasaan materi dan menambah wawasan dalam bidang boga khususnya dalam bidang katering.

F. Asumsi

Suharsimi Arikunto (1996 : 17), mengemukakan tentang anggapan dasar (asumsi), yaitu : “Sesuatu yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang akan berfungsi sebagai hal-hal yang akan dipakai untuk tempat berpijak bagi peneliti di dalam melaksanakan penelitian”.

Asumsi dalam penelitian ini adalah :

1. Mahasiswa Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga paket jasa katering dianggap berhasil dalam mencapai mata kuliah TPMNOK apabila telah sanggup menerapkan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang telah diperoleh ke dalam pelaksanaan praktek Katering Pelayanan Pesta. Anggapan dasar ini mengacu pada pendapat Mochammad Ali (1987 : 43) yaitu :
 “Penerapan adalah kemampuan menggunakan suatu bahan yang sudah dipelajari ke dalam situasi yang kongkrit seperti menerapkan suatu dalil, metode, konsep, prinsip atau teori”
2. Hasil belajar mata kuliah TPMNOK yang diperoleh mahasiswa merupakan penguasaan kemampuan kognitif (ilmu pengetahuan), afektif (sikap), psikomotor (keterampilan) dalam melakukan pelayanan , anggapan dasar tersebut didukung oleh pendapat Nana Sudjana (1989 : 65) bahwa :

Hasil belajar yang dicapai peserta diklat melalui proses belajar mengajar yang optimal cenderung menunjukkan ciri menyeluruh (komprehensif), yakni mencakup ranah kognitif, pengetahuan atau wawasan, ranah afektif atau sikap dan apresiasi, ranah psikomotor, keterampilan atau perilaku.
3. Faktor penunjang keberhasilan mahasiswa dalam melaksanakan Praktek Katering Pelayanan Pesta salah satunya adalah bila mahasiswa dapat menerapkan hasil belajar mata kuliah Teknologi Penyelenggaraan Makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental (TPMNOK) , berupa pengetahuan, keterampilan dan pengalaman. Anggapan dasar ini ditunjang oleh pendapat Nana Sudjana (1996:31) bahwa ‘siswa dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuannya dalam praktek kehidupannya.’

G. Pertanyaan Penelitian

Pokok permasalahan penelitian ini adalah pengetahuan, sikap dan keterampilan dari mata kuliah TPMNOK yang telah dipelajari oleh mahasiswa, apakah sudah benar-benar dikuasai, karena pada dasarnya pengetahuan, sikap dan keterampilan dari mata kuliah TPMNOK dapat diterapkan dalam Katering Pelayanan Pesta, sehingga pertanyaan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan pengetahuan TPMNOK mahasiswa yang meliputi; konsep dasar TPMNOK, manajemen dalam TPMNOK, perencanaan menu, karakteristik masakan, tahapan dalam penyelenggaraan makanan, cara membuat dan pemilihan alat penyajian untuk makanan dan minuman nusantara, oriental dan kontinental ke dalam pelaksanaan praktek Katering Pelayanan Pesta?
2. Bagaimana penerapan hasil belajar TPMNOK yang meliputi sikap kerja mahasiswa dalam membuat perencanaan, pelaksanaan praktikum, memilih bahan makanan dan mengolah makanan nusantara, oriental dan kontinental ke dalam praktek katering pelayanan pesta ?
3. Bagaimana penerapan hasil belajar TPMNOK meliputi; pemilihan alat, penyajian dan pelayanan makanan nusantara, oriental dan kontinental ke dalam praktek katering pelayanan pesta ?

H. Lokasi Penelitian

Lokasi yang digunakan untuk mendapatkan data dalam penelitian ini yaitu di kampus UPI FPTK Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Alasan penulis mengambil lokasi penelitian tersebut karena berkaitan dengan sumber data yaitu mahasiswa Jurusan PKK Program studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga angkatan 2002 dan 2003.

