

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan kebutuhan yang sangat penting dalam kehidupan manusia dan tidak dapat dipisahkan. Pendidikan memegang peranan penting dalam mempersiapkan sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas serta mencerdaskan kehidupan bangsa. Pendidikan nasional merupakan sarana yang efektif untuk memajukan bangsa sebagaimana yang tercantum pada Undang-Undang Nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (UU SISDIKNAS) pasal 3 dalam kurikulum SMK 2004 :

Bahwa pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan serta membentuk watak dan peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa yang bertujuan mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berahlak mulia, berilmu, sehat, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis dan bertanggung jawab.

Pernyataan di atas menunjukkan bahwa sumber daya manusia sangat ditentukan oleh tingkat pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dari pendidikan. Pendidikan dapat diselenggarakan melalui dua jalur yaitu pendidikan sekolah dan jalur pendidikan luar sekolah. Jalur pendidikan luar sekolah merupakan pendidikan yang diselenggarakan di luar sekolah yang tidak harus berjenjang dan berkesinambungan. Jalur pendidikan sekolah adalah jalur pendidikan yang diselenggarakan secara formal oleh lembaga pemerintah maupun non pemerintah. Kegiatan belajar mengajar diselenggarakan secara berjenjang dan berkesinambungan mulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah sampai pendidikan tinggi, baik pendidikan umum maupun kejuruan.

UPI merupakan salah satu perguruan tinggi yang mempersiapkan tenaga profesional di bidang kependidikan, sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang SISDIKNAS No 20/XI/2003 pasal 36 ayat 2 (2006:21) yaitu :

Tenaga pendidik merupakan tenaga profesional yang bertugas merencanakan dan melaksanakan proses pembelajaran, menilai hasil pembelajaran, melakukan pembimbingan dan pelatihan serta melakukan penelitian dan pengabdian pada masyarakat terutama bagi perguruan tinggi

UPI memiliki enam fakultas salah satunya Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK) yang di dalamnya terdapat jurusan PKK yang merupakan salah satu jurusan yang bertujuan untuk membina mahasiswa sebagai calon pendidik di bidang PKK untuk sekolah umum atau sekolah kejuruan. SMK sebagai sekolah kejuruan merupakan lembaga pendidikan yang berorientasi pada bidang keahlian yang spesifik untuk memiliki pengetahuan, keterampilan dan sikap untuk menjadi manusia produktif yang mampu bekerja mandiri sesuai dengan kompetensi dan program keahlian yang dipilihnya, serta mampu memilih karir sehingga dapat menciptakan lapangan kerja seperti yang tercantum dalam kurikulum SMK (2004:7) bahwa tujuan khusus SMK adalah :

1. Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia yang produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.
2. Menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompetensi, beradaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap yang profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi.
4. Membekali peserta didik kompetensi-kompetensi sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

SMK menyelenggarakan pendidikan dengan berbagai bidang keahlian yang disesuaikan dengan kebutuhan lapangan kerja atau dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah. Dunia industri menetapkan standar kompetensi yang harus dicapai yang berupa substansi diklat, yang dikemas dalam berbagai mata diklat yang dikelompokkan dan diorganisasikan menjadi program Normatif, Adaptif dan Produktif.

Program produktif adalah kelompok mata diklat yang berfungsi membekali agar peserta didik memiliki kompetensi kerja, sesuai dengan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). Program produktif pada SMK Program Keahlian Restoran terdiri atas 32 jenis kompetensi, salah satunya Kompetensi Menyiapkan dan Membuat Hidangan Nasi dan Mie (*Prepare And Produce Rice And Noodle*).

Kompetensi menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie (*Prepare and Produce Rice and Noodle*) dipelajari di tingkat II pada semester 1 dan 2 dengan durasi pembelajaran 60 jam @ 45 menit. Kompetensi menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie, pada pelaksanaan pembelajaran termasuk kedalam mata diklat makanan oriental. Tujuan Kompetensi menyiapkan dan membuat hidangan nasi dan mie adalah agar peserta didik memiliki konsep dalam memaknai prinsip dasar pembuatan hidangan nasi dan mie yang berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Lingkup belajar yang dipelajari meliputi : pengidentifikasian produk nasi dan mie, pemilihan bahan makanan, persiapan peralatan, persiapan bahan makanan, pengolahan makanan, prosedur K3, penataan hidangan nasi dan mie, dan penyimpanan makanan.

Pelaksanaan pemelajaran pembuatan hidangan nasi dan mie dilakukan secara teori di kelas dan praktek di laboratorium. Pola penyelenggaraan pendidikan dengan memberikan teori di kelas dan praktek di laboratorium sekolah bertujuan agar peserta didik mempunyai kesiapan untuk dapat mengaplikasikan masing-masing ilmu yang dipelajari di sekolah, salah satunya pembuatan hidangan nasi dan mie untuk dapat diterima di lingkungan kerja sesuai dengan syarat-syarat yang telah di sepakati oleh pihak industri dan sekolah.

Hasil wawancara yang telah penulis lakukan dengan peserta didik, mengungkapkan hasil penelitian bahwa keinginan peserta didik setelah lulus dari SMK beragam diantaranya : melanjutkan ke jenjang pendidikan yang lebih tinggi, bekerja pada lembaga dunia industri, dan merintis usaha. Merintis usaha boga khususnya *cafeteria* dapat dipersiapkan melalui pemelajaran pembuatan hidangan nasi dan mie, sehingga peserta didik di tuntut mempunyai kesiapan untuk merintis usaha *cafeteria*, sesuai dengan pendapat Slameto (2003:113) mengenai kesiapan bahwa :

Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang/individu yang membuatnya siap untuk memberi respon jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi. Penyelesaian kondisi pada suatu saat akan berpengaruh pada atau kecenderungan untuk memberi respon. Kondisi individu mencakup setidaknya-tidaknya 3 aspek, yaitu :

1. Kondisi fisik, mental dan emosional
2. Kebutuhan-kebutuhan, motif dan tujuan
3. Keterampilan, pengetahuan dan pengertian yang telah dipelajari

Peserta didik dituntut untuk siap dalam merintis usaha *cafeteria* karena peserta didik lulusan SMK diharapkan dapat menjadi manusia produktif yang mampu memilih karir. Usaha *cafeteria* memiliki lingkup yang cukup luas dan tidak terbatas pada instansi tertentu, maka dari itu peserta didik harus mampu

melakukan tugas-tugasnya sebagai pengelola usaha *cafeteria* meliputi fisik dan mental. Usaha *cafeteria* merupakan salah satu jenis usaha boga yang menyediakan aneka makanan dan merupakan langkah awal berwirausaha yang selanjutnya dapat dikembangkan menjadi usaha boga yang lebih luas dan lebih menguntungkan.

Peserta didik sebagai pengelola usaha *cafeteria* harus memiliki kemampuan dalam pembuatan produk dari hidangan nasi dan mie dalam waktu yang cepat tetapi rasa dan kualitas sesuai dengan standar usaha boga. Kesiapan peserta didik dalam merintis usaha *cafeteria* tumbuh setelah peserta didik diberikan pembelajaran pembuatan hidangan nasi dan mie.

Penulis sebagai calon guru SMK, dari uraian di atas merasa tertarik untuk mengetahui dan meneliti pendapat peserta didik SMK Kelompok Pariwisata tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria*.

B. Rumusan Masalah

Proses belajar yang memadukan antara teori dan praktikum pada SMK bertujuan agar peserta didik tidak hanya menguasai teori, tetapi memiliki keterampilan. Lulusan SMK diharapkan menjadi manusia produktif yang mampu memilih karir sehingga dapat merintis usaha di bidang boga. Praktikum pembuatan hidangan nasi dan mie memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mempersiapkan diri menjadi manusia produktif yang mampu memilih karir untuk jenis usaha jasa boga seperti : restoran, *Food Hall*, *Take Away* dan operasional jasa boga komersial salah satunya *cafeteria*.

Usaha *cafeteria* merupakan langkah awal berwirausaha yang selanjutnya dapat dikembangkan menjadi usaha boga yang lingkup pemasarannya lebih luas dan lebih menguntungkan. Produk yang biasa disajikan terdiri dari berbagai macam hidangan nasi dan mie. Mengacu pada penjelasan tersebut, maka masalah dalam penelitian ini penulis batasi pada :

- a. Kemampuan kognitif peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie, meliputi : prinsip dasar hidangan nasi dan mie, jenis hidangan nasi dan mie, bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan hidangan nasi dan mie, teknik pengolahan serta penyajian hidangan nasi dan mie sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria*.
- b. Kemampuan afektif peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie, meliputi : sikap dalam sanitasi hygiene pribadi dan lingkungan kerja, penyiapan bahan dan peralatan, sikap dalam melaksanakan pengolahan serta penyajian produk hidangan nasi dan mie, *Quality Control* produk sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria*.
- c. Kemampuan psikomotor peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie, meliputi : keterampilan dalam pengolahan produk hidangan nasi dan mie, keterampilan dalam menyajikan produk hidangan nasi dan mie, keterampilan dalam mempromosikan produk hidangan nasi dan mie yang akan di jual, keterampilan mengkreasikan hidangan nasi dan mie sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria*.

Perumusan masalah menurut Suharsimi Arikunto (2006:30) “merupakan langkah awal dalam menentukan suatu problematika penelitian dan merupakan

bagian pokok dari kegiatan penelitian". Masalah dalam penelitian mengacu pada pembatasan masalah yaitu Pendapat Peserta Didik tentang Hasil Belajar Pembuatan Hidangan Nasi dan Mie sebagai Kesiapan Perintisan Usaha *Cafeteria*.

Definisi operasional diperlukan agar diperoleh persamaan pandangan dan pengertian istilah antara pembaca dan penulis dalam menafsirkan judul penelitian.

Istilah yang dipakai dalam judul penelitian ini yaitu :

a. Pendapat Peserta Didik

1) Pendapat

Pendapat menurut W.J.S Poerwadarminta (1984:227) adalah pikiran/anggapan (bahwa sesuatu mungkin benar) yang bersifat positif atau negatif.

Pengertian pendapat dalam penelitian ini mengacu pada pengertian menurut W.J.S Poerwadarminta yaitu pikiran atau anggapan dari peserta didik yang bersifat positif atau negatif.

2) Peserta didik

Peserta didik menurut SISDIKNAS (2003:3) adalah anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang dan jenis pendidikan tertentu.

Pengertian peserta didik dalam penelitian ini mengacu pada pengertian menurut SISDIKNAS yaitu orang yang terlibat pada proses pembelajaran pada jalur pendidikan formal.

Pengertian pendapat peserta didik dalam penelitian ini mengacu pada pengertian menurut W.J.S Poerwadarminta dan SISDIKNAS 2003 adalah suatu

pikiran atau anggapan dari peserta didik yang bersifat positif maupun negatif tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie di SMK yang terlibat dalam proses pembelajaran.

b. Hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie

1) Hasil Belajar

Hasil belajar menurut Nana Sudjana (1989:3) adalah perubahan tingkah laku seseorang yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor setelah mengikuti suatu proses belajar mengajar tertentu.

2) Pembuatan hidangan nasi dan mie

Pembuatan hidangan nasi dan mie menurut Kurikulum SMK 2004 adalah suatu proses yang dimulai dari pembuatan perencanaan, pemilihan bahan, pengolahan, penyajian dan penyimpanan hidangan nasi dan mie sehingga menjadi suatu produk yang siap untuk di konsumsi dan dipasarkan.

Pengertian hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie dalam penelitian ini mengacu pada pengertian menurut Nana Sudjana dan Kurikulum SMK 2004, sehingga pengertiannya adalah perubahan tingkah laku peserta didik yang meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor dari proses pembelajaran pembuatan hidangan nasi dan mie yang dimulai dari pembuatan perencanaan, pemilihan bahan, pengolahan, penyajian dan penyimpanan hidangan nasi dan mie sehingga menjadi suatu produk yang siap untuk di pasarkan kepada masyarakat luas.

c. Kesiapan Perintisan Usaha *Cafetaria*

1) Kesiapan

Kesiapan menurut Slameto (2003:113) adalah keseluruhan kondisi individu yang membuatnya siap memberikan respon atau jawaban dalam cara tertentu terhadap suatu situasi.

Kesiapan dalam penelitian ini mengacu pada pengertian menurut Slameto yaitu kondisi peserta didik yang membuatnya siap untuk melakukan pekerjaan.

2) Perintisan Usaha *Cafetaria*

a) **Perintisan** menurut W.J.S Poerwadarminta (1984:828) adalah usaha yang mula-mula sekali.

b) **Usaha *Cafetaria*** menurut Suryatini N Genie (2003) adalah suatu tempat yang menjual aneka makanan dan minuman.

Perintisan usaha *cafetaria* dalam penelitian ini mengacu pada pengertian W.J.S Poerwadarminta dan Suryatini N Genie yaitu usaha yang baru berdiri yang menjual aneka makanan dari hidangan nasi dan mie.

Kesiapan perintisan usaha *cafetaria* dalam penelitian ini mengacu pada pengertian menurut Slameto, W.J.S Poerwadarminta dan Suryatini N Genie adalah keseluruhan kondisi individu dalam hal ini peserta didik yang membuatnya siap untuk membuka usaha makanan dari hidangan nasi dan mie.

Pengertian Pendapat Peserta Didik tentang Hasil Belajar Pembuatan Hidangan Nasi dan Mie Sebagai Kesiapan Perintisan Usaha *Cafetaria* dalam penelitian ini mengacu pada pengertian menurut W.J.S Poerwadarminta, SISDIKNAS, Nana Sudjana, Kurikulum SMK 2004, Slameto dan Suryatini N

Genie yaitu anggapan dari peserta didik yang bersifat positif tentang proses pembelajaran pembuatan hidangan nasi dan mie yang dimulai dari pembuatan perencanaan, pemilihan bahan, pengolahan, penyajian dan penyimpanan hidangan nasi dan mie sehingga menjadi suatu produk yang siap untuk dipasarkan berdasarkan perubahan tingkah laku peserta didik yang meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor serta dapat menumbuhkan kondisi peserta didik yang siap untuk mendirikan usaha makanan yang menjual aneka hidangan dari nasi dan mie.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui pendapat peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria*.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data mengenai :

- a. Pendapat peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie ditinjau dari kemampuan kognitif, meliputi : prinsip dasar hidangan nasi dan mie, jenis hidangan nasi dan mie, bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan hidangan nasi dan mie, teknik pengolahan serta penyajian hidangan nasi dan mie sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria*.
- b. Pendapat peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie ditinjau dari kemampuan afektif, meliputi : sikap dalam sanitasi hygiene

pribadi dan lingkungan kerja, penyiapan bahan dan peralatan, sikap dalam melaksanakan pengolahan serta penyajian produk hidangan nasi dan mie, *Quality Control* produk sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria*.

- c. Pendapat peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie ditinjau dari kemampuan psikomotor, meliputi : keterampilan dalam pengolahan produk hidangan nasi dan mie, keterampilan dalam menyajikan produk hidangan nasi dan mie, keterampilan dalam mempromosikan produk hidangan nasi dan mie yang akan di jual, keterampilan mengkreasikan hidangan nasi dan mie sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria*.

D. Asumsi

Asumsi atau anggapan dasar merupakan pendapat yang diyakini kebenarannya oleh peneliti dan harus dirumuskan secara jelas. Pandangan ini didasarkan pada pendapat Suharsimi Arikunto (2006:24) adalah “sesuatu yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang akan bertujuan sebagai hal-hal yang dipakai untuk tempat berpijak bagi peneliti dalam melaksanakan penelitiannya”.

Asumsi dalam penelitian ini adalah :

1. Pendapat peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie dapat dijadikan masukan dalam mencapai pelaksanaan pembelajaran yang efektif dan efisien. Anggapan dasar ini di dukung oleh pendapat Mohamad Ali (2001:1) yang mengemukakan bahwa “setiap pendapat seseorang tentang suatu kegiatan mengajar, membawa implikasi terhadap pelaksanaan pengajaran”.

2. Hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie dapat dikatakan berhasil apabila peserta didik mengalami perubahan, yaitu meningkatnya wawasan, pengetahuan, keterampilan dan sikap sebagai upaya mempersiapkan diri untuk dapat merintis usaha *cafeteria*. Anggapan dasar ini di dukung oleh pendapat Nana Sudjana (1990:3) yang mengemukakan bahwa “pemelajaran adalah proses atau kegiatan yang bertujuan menghasilkan perubahan tingkah laku peserta didik sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan”.
3. Salah satu faktor penunjang keberhasilan peserta didik dalam perintisan usaha *cafeteria* adalah peserta didik dapat menerapkan hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie yang berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan tentang apa yang harus dipersiapkan dalam perintisan usaha *cafeteria*. Anggapan dasar ini di dukung oleh pendapat Nana Sudjana (1991:31) yang mengemukakan bahwa “siswa dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuannya ke dalam praktek kehidupannya”.

E. Pertanyaan Penelitian

Pokok permasalahan penelitian ini yaitu sejauhmana pengetahuan, sikap dan keterampilan berupa hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie, apakah peserta didik sudah benar-benar siap untuk merintis usaha *cafeteria*, sehingga penulis merumuskan pertanyaan penelitian yaitu :

1. Bagaimana pendapat peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie ditinjau dari kemampuan kognitif, meliputi : prinsip dasar hidangan nasi dan mie, jenis hidangan nasi dan mie, bahan dasar yang

- digunakan dalam pembuatan hidangan nasi dan mie, teknik pengolahan serta penyajian hidangan nasi dan mie sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria*.
2. Bagaimana pendapat peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie ditinjau dari kemampuan afektif, meliputi : sikap dalam sanitasi hygiene pribadi dan lingkungan kerja, penyiapan bahan dan peralatan, sikap dalam melaksanakan pengolahan serta penyajian produk hidangan nasi dan mie, *Quality control* produk sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria*.
 3. Bagaimana pendapat peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie ditinjau dari kemampuan psikomotor, meliputi : keterampilan dalam pengolahan produk hidangan nasi dan mie, keterampilan dalam menyajikan produk hidangan nasi dan mie, keterampilan dalam mempromosikan produk hidangan nasi dan mie yang akan di jual, keterampilan mengkreasikan hidangan nasi dan mie sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria*.

F. Metode Penelitian

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif dengan tujuan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang aktual.

Winarno Surachmad (2002:140) mengemukakan tentang ciri metode deskriptif, yaitu :

1. Memusatkan diri pada pemecahan masalah yang ada pada masa sekarang dan masalah-masalah aktual.
2. Data yang dikumpulkan mula-mula di susun, dijelaskan dan kemudian di analisa (karena itu metode ini sering juga disebut metode deskriptif analitik)

Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam penelitian ini yaitu angket dan data unjuk kerja. Angket dan data unjuk kerja dalam penelitian dimaksudkan untuk mengumpulkan data tentang pendapat peserta didik tentang hasil belajar pembuatan hidangan nasi dan mie sebagai kesiapan perintisan usaha *cafeteria*.

G. Lokasi Dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian sebagai tempat melakukan kegiatan penelitian guna memperoleh data yang berasal dari responden. Penulis melakukan penelitian pada peserta didik Program Keahlian Restoran kelas 2 di SMK Negeri 2 Baleendah Kelompok Pariwisata yang beralamat di jalan R.A.A Wiranata Kusumah No. 11 Kabupaten Bandung.

