

BABI

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan pada hakikatnya dilangsungkan untuk membantu perkembangan kemampuan kepribadian sehingga sumber daya manusia mampu menjadi manusia yang mandiri dan bertanggung jawab. Pendidikan hendaknya bertujuan untuk mewujudkan pribadi manusia yang mampu menolong diri sendiri dan orang lain demi tercapainya kehidupan yang sejahtera dan bahagia. Munandar, S.C.U, (1992:23) mengemukakan bahwa “tujuan pendidikan pada hakikatnya ialah mengusahakan suatu lingkungan dimana setiap anak didik diberi kesempatan untuk mewujudkan bakat dan kemampuannya secara optimal”, sehingga ia dapat mewujudkan dirinya dan berfungsi sepenuhnya, sesuai dengan kebutuhannya maupun dengan kebutuhan masyarakatnya.

Pemerintah menyelenggarakan pendidikan mulai dari pendidikan dasar sampai dengan pendidikan tinggi, jenjang pendidikan yang mempersiapkan tenaga terampil tingkat menengah yaitu sekolah menengah kejuruan (SMK). SMK merupakan bentuk satuan pendidikan menengah, yang diselenggarakan untuk melanjutkan pendidikan dasar, mempersiapkan peserta didik memasuki lapangan kerja dan mengembangkan sikap profesional. SMK mempunyai tujuan mempersiapkan peserta didiknya untuk memiliki berbagai kompetensi, sesuai dengan program keahlian yang ada di SMK yaitu Perhotelan, Tata Busana, Dasar Rias dan Restoran. SMK mewajibkannya menempuh kompetensi secara teori dan

praktek, agar memiliki kemampuan sesuai dengan program keahliannya. Salah satu program keahlian tersebut yaitu restoran yang memiliki banyak kompetensi yang harus ditempuh oleh peserta didik, salah satunya menyiapkan makanan *Dessert*. Menyiapkan makanan *dessert* yaitu hidangan yang disajikan di akhir makan siang ataupun makan malam. Peserta didik diikuti sertakan dalam pelaksanaan lomba kompetensi siswa (LKS), untuk mengoptimalkan dan memunculkan kreativitas kompetensi khususnya dalam pembuatan *dessert*.

Pentingnya pengembangan kreativitas dalam sistem pendidikan ditekankan oleh para wakil rakyat melalui Ketetapan MPR-RI No. 11/MPR/1983 tentang Garis-garis Besar Haluan Negara sebagai berikut:

“Sistem pendidikan perlu disesuaikan dengan kebutuhan pembangunan di segala bidang yang memerlukan jenis-jenis keahlian dan ketrampilan serta dapat sekaligus meningkatkan produktivitas, kreativitas, mutu, dan efisiensi kerja “(Departemen Penerangan, 1983:60) dalam Munandar S.C.U, (1992:46)”.

Lomba Kompetensi Siswa (LKS) bertujuan menampung unjuk kompetensi bagi peserta didik SMK, yang dititikberatkan pada bidang keterampilan praktek. Pengetahuan teori serta sikap juga memberikan dorongan dan kesempatan bagi peserta didik untuk berkompetisi positif, sehingga menumbuh kembangkan kebanggaan terhadap profesi dan sekolahnya. LKS tersebut diikuti oleh peserta didik tingkat III yang memahami sejumlah kompetensi yang diperlombakan. Salah satunya kompetensi menyiapkan makanan *Desseri*, perlu ada upaya persiapan yang dimulai dari persiapan materil maupun nonmateril pada seluruh peserta didik yang dipersiapkan. Setelah beberapa lama dari sejumlah peserta didik yang dipersiapkan untuk memunculkan kompetisi positif, dalam

menghindari kecemburuan sosial antara peserta didik yang dipersiapkan tersebut, kemudian guru memilih dan menentukan satu atau dua peserta didik yang lebih berbakat, berminat, dan memiliki kreativitas yang tinggi. Selanjutnya dipersiapkan lebih matang, supaya bisa membawa nama baik bagi sekolahnya. Sebagaimana yang diungkapkan Munandar S.C.U (1992:47) bahwa “gagasan yang kreatif, hasil karya yang kreatif tidak muncul begitu saja, untuk dapat mencipta sesuatu yang bermakna dibutuhkan persiapan”. Persiapan menurut Moh Surya (1985:37), yaitu “suatu kondisi yang didasari oleh pengetahuan, keterampilan yang diperlukan untuk melakukan suatu pekerjaan”. Persiapan yang dilakukan peserta didik, kemudian dipantau oleh guru SMK untuk mengoptimalkan potensi minat berkarya peserta didiknya, memberikan inspirasi peserta didik lebih terampil dan memunculkan kreativitasnya. Penerapan kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor pada kreasi pembuatan produk *Dessert* dalam lomba kompetensi siswa. Sebagaimana yang diungkapkan oleh Johnson dan Medinnus (1974:381) dalam Munandar S.C.U (1992:81), bahwa “Tokoh guru yang dapat memberikan inspirasi kepada pemimpin masa depan, generasi baru, dan melalui anak-anak ini mempengaruhi masa depan dunia”. Lomba kompetensi siswa tersebut merupakan wahana pembuktian, bahwa standar kompetensi yang dimiliki oleh setiap tamatan SMK telah sesuai dengan tuntutan dunia kerja.

Kegiatan pembelajaran kompetensi menyiapkan makanan *Dessert* sangat diperlukan, guna memantapkan pemahaman dan kemampuan peserta didik. Kegiatan teori dan praktek yang akan menunjang pencapaian tujuan belajar, diantaranya yaitu mampu dalam pengetahuan yang sifatnya kognitif, menerapkan

sikap afektif dan terampil melakukan kemampuan psikomotor. Kompetensi menyiapkan makanan *Dessert* merupakan salah satu pelajaran teori dan praktek yang dilombakan. Peserta didik yang telah dipersiapkan untuk mengikuti LKS diharapkan memiliki kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor, untuk berkreasi dalam pembuatan produk *Dessert* sehingga dapat dijadikan bekal pada pelaksanaan lomba kompetensi siswa (LKS).

Ada beberapa faktor yang dapat mempengaruhi peserta didik menjadi seorang yang memiliki kreativitas, yaitu faktor yang datang dari lingkungan, keluarga, sekolah, masyarakat. Faktor yang turut mempengaruhi dari segi kemampuan yaitu prestasi dan bakat, serta faktor minat yang timbul dari dalam diri peserta didik. Munandar S.C.U (1992:77) mengemukakan bahwa "pendidikan merupakan tanggung jawab bersama keluarga, sekolah, dan masyarakat". Keluarga dan sekolah dapat bekerjasama mengusahakan pelayanan pendidikan bagi anak berbakat, misalnya dalam memandu dan memupuk minat anak. Salah satu faktor yang turut mempengaruhi keberhasilan peserta didik dalam memunculkan kreativitasnya, yaitu dengan upaya latihan pembuatan produk *Dessert* untuk kesiapan seleksi sebagai peserta pelaksanaan lomba kompetensi siswa (LKS).

Adanya upaya yang dilakukan peserta didik dalam memunculkan kreasi pembuatan produk *Dessert* pada seleksi kesiapan lomba kompetensi siswa, memotivasi penulis sebagai mahasiswa jurusan PKK Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga. Sebagai calon guru Program Keahlian Restoran di SMK yang telah mempelajari mata kuliah makanan *Dessert*, penulis merasa tertarik

untuk mengadakan penelitian di SMK Negeri 9 agar dapat mengungkap tentang upaya yang dilakukan peserta didik dalam mengembangkan kreasi pembuatan produk *Dessert* pada kesiapan seleksi sebagai peserta LKS bidang boga.

B. Perumusan Masalah

Identifikasi variabel-variabel dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai “Upaya Peserta Didik dalam Kreasi Pembuatan Produk *Dessert* dalam Kesiapan Seleksi sebagai Peserta Lomba Kompetensi Siswa Bidang Boga”. Lingkup masalah yang akan diteliti dalam penelitian ini dapat diidentifikasi dari beberapa variabel-variabel berikut ini:

Upaya yang dilakukan oleh peserta didik untuk kesiapan seleksi pelaksanaan lomba kompetensi siswa (LKS), serta memunculkan kreativitasnya dalam kreasi pembuatan produk *Dessert* pada seleksi kesiapan Lomba Kompetensi Siswa (LKS) yang meliputi:

1. Kemampuan kognitif yang berkaitan dengan pengetahuan mengenai jenis hidangan *cake* yang akan dibuat, bahan, pemilihan warna, kreasi bentuk produk, penambahan bumbu, teknik pengolahan, teknik penyajian, tekstur penampilan produk, dan proporsi hidangan dengan alat penyajian.
2. Kemampuan afektif yaitu berkaitan dengan sikap peserta didik dalam memilih bahan untuk *cake*, penambahan rempah, teknik pengolahan dan penyajian, kreasi hiasan (*Dekorasi*) yang sesuai dengan hidangan yang dibuat, proses dan teknik pengolahan, teknik penyajian, menata serta menyajikan hidangan yang dibuat dan ketepatan alokasi waktu mulai dari persiapan sampai pada penyajian.

3. Kemampuan psikomotor yaitu berkaitan dengan keterampilan peserta didik dalam memilih bahan untuk *cake*, penambahan rempah, teknik pengolahan dan penyajian, kreasi hiasan (*Dekorasi*) yang sesuai dengan hidangan yang dibuat, proses dan teknik pengolahan, teknik penyajian, menata serta menyajikan hidangan yang dibuat dan ketepatan alokasi waktu mulai dari persiapan sampai pada penyajian.

“Perumusan masalah merupakan langkah dari suatu problematika dan merupakan bagian pokok penelitian”. Suharsimi Arikunto dalam Ina Herlina (2002:5). Dari variabel-variabel yang telah diungkapkan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini, yaitu: Bagaimana upaya peserta didik berkreasi dalam pembuatan produk *Dessert* pada seleksi kesiapan sebagai peserta lomba kompetensi siswa (LKS) bidang boga” yang selanjutnya dirumuskan sebagai judul skripsi.

**“UPAYA PESERTA DIDIK DALAM KREASI PEMBUATAN
PRODUK *DESSERT* PADA SELEKSI KESIAPAN SEBAGAI
PESERTA LOMBA KOMPETENSI SISWA (LKS) BIDANG BOGA”**

Gambaran yang jelas dan unik menghindari penafsiran yang salah terhadap istilah yang terdapat pada judul, maka penulis akan memperjelas definisi operasional yang terdiri dari beberapa istilah yang ada pada judul tersebut yaitu:

1. Upaya Peserta Didik

a. Upaya

Pengertian upaya dalam Kamus besar Bahasa Indonesia (1995:445) adalah "usaha, akal, ikhtiar untuk mencapai suatu maksud, memecahkan persoalan mencari jalan keluar". Maksud upaya dalam penelitian ini adalah usaha yang dilakukan peserta didik mulai dari persiapan kognitif, afektif, dan psikomotor sampai pada persiapan bagaimana cara mengkonsultasikan hidangan yang akan dibuat kepada guru mata diklat, berdiskusi dengan teman dan mencari sumber untuk memunculkan kreasi dalam pembuatan produk *Dessert*.

b. Peserta Didik

Peserta didik dalam kamus besar Bahasa Indonesia (1996:951) diartikan "sebagai siswa, murid (terutama pada tingkat SD dan menengah; pelajar)".

Pengertian upaya peserta didik yang telah dikemukakan di atas dijadikan acuan dalam penelitian ini yaitu:

Usaha yang dilakukan peserta didik SMK dalam memunculkan kreasi pembuatan produk *Dessert* pada kesiapan seleksi sebagai peserta LKS bidang boga.

2. Kreasi Pembuatan Produk *Dessert*

a. Kreasi

Kreasi menurut Munandar S.C.U (1992:47) yaitu "Hasil dari kemampuan untuk membuat kombinasi baru, berdasarkan data, informasi, atau unsur-unsur yang ada".

b. Pembuatan Produk *Dessert*

Pembuatan produk *Dessert* menurut silabus perkuliahan program studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga (2004) yaitu “Makanan penutup sejenis kue-kue yang memiliki rasa manis dan disajikan setelah makan atau minum, bisa disajikan diakhir hidangan sebagai pelengkap minum teh”.

Pengertian kreasi pembuatan produk *Dessert* yang telah dikemukakan di atas dijadikan acuan dalam penelitian ini yaitu:

Kemampuan peserta didik untuk membuat kombinasi baru pada makanan penutup sejenis *cake* dalam kesiapan seleksi sebagai peserta LKS bidang boga.

3. Kesiapan Lomba Kompetensi Siswa Bidang Boga

a. Kesiapan

Kesiapan menurut Slameto (1995:115) dalam Erni Sri Wulan (2002:8) yaitu “kondisi seseorang yang didasari kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor yang diperlukan untuk melakukan suatu pekerjaan”.

b. Lomba Kompetensi Siswa

Lomba kompetensi siswa menurut panduan LKS tingkat Profinsi Jawa Barat (2003) yaitu “Suatu kegiatan kompetensi kemampuan bagi siswa siswi SMK yang dititikberatkan pada bidang keterampilan praktek didukung pengetahuan teori serta sikap dalam menyelesaikan suatu pekerjaan”.

Pengertian Kesiapan Lomba Kompetensi Siswa yang telah dikemukakan di atas dijadikan acuan dalam penelitian ini yaitu:

“Kondisi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor peserta didik SMK pada suatu kegiatan kompetensi kemampuan bagi siswa siswi SMK pada bidang keterampilan pembuatan *cake*”.

C. Tujuan Penelitian

Penentuan dalam tujuan penelitian adalah bagian yang penting dalam suatu penelitian, karena tujuan dapat menentukan sikap, arahan dan usaha dalam kegiatan penelitian, sehingga penelitian tersebut dapat tercapai sesuai dengan yang diharapkan.

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui tentang upaya peserta didik dalam kreasi pembuatan produk *Dessert* pada seleksi kesiapan sebagai peserta lomba kompetensi siswa (LKS) bidang boga di SMK Negeri 9 Bandung.

2. Tujuan Khusus

Tujuan Khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini untuk memperoleh data yang meliputi:

Upaya yang dilakukan oleh peserta didik untuk mempersiapkan seleksi sebagai peserta pelaksanaan lomba kompetensi siswa (LKS), dalam memunculkan kreativitasnya pada kesiapan seleksi sebagai peserta lomba kompetensi siswa (LKS) yang meliputi kemampuan:

- a. Kognitif yang berkaitan dengan pengetahuan mengenai jenis hidangan *cake* yang akan dibuat, bahan, pemilihan warna, kreasi bentuk produk,

penambahan rempah, teknik pengoianan, teknik penyajian, tekstur penampilan produk, dan proporsi hidangan dengan alat penyajian dalam kesiapan seleksi sebagai peserta LKS bidang boga.

- b. Afektif yang berkaitan dengan sikap peserta didik dalam memilih bahan untuk *cake*, penambahan rempah, teknik pengolahan dan penyajian, kreasi hiasan (dekorasi) yang sesuai dengan hidangan yang dibuat, proses dan teknik pengolahan, teknik penyajian, menata serta menyajikan hidangan yang dibuat dan ketepatan pengelolaan waktu.
- c. Psikomotor yang berkaitan dengan keterampilan peserta didik dalam memilih bahan untuk *cake*, penambahan rempah, teknik pengolahan dan penyajian, kreasi hiasan (dekorasi) yang sesuai dengan hidangan yang dibuat, proses dan teknik pengolahan, teknik penyajian, menata serta menyajikan hidangan yang dibuat dan ketepatan pengelolaan waktu.

D. Asumsi

Asumsi atau anggapan dasar yang dikemukakan pada penelitian ini menjadi titik tolak di dalam seluruh kegiatan penelitian seperti yang dikemukakan oleh Suharsimi Arikunto (2002:22) bahwa:” Asumsi atau Anggapan dasar adalah sesuatu yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang akan berfungsi sebagai hal-hal yang akan dipakai untuk berpijak bagi peneliti di dalam melaksanakan penelitiannya”.

Anggapan dasar dalam penelitian ini adalah:

1. Peserta didik memegang peranan dalam menumbuh kembangkan kebanggaan terhadap profesi dan sekolahnya, keberhasilannya ditentukan salah satunya dengan upaya peserta didik dalam mengkreasikan pembuatan

produk *Dessert*. Pada seleksi kesiapan lomba kompetensi siswa (LKS), sebagai pengalaman belajar yang dapat menggalakan perwujudan perkembangan intelegensi peserta didik dan pertumbuhan kreativitas.

Anggapan dasar ini sesuai dengan pendapat yang dikemukakan oleh Munandar S.C.U (1992:47) yaitu:

”Pengalaman belajar yang bisa menggalakan perwujudan kemungkinan yang dimiliki anak dan kegiatan yang terencanakan akan memacu perkembangan intelegensi anak dan awal pertumbuhan kreativitas”.

2. Peserta didik sebagai pelaksana kegiatan seleksi kesiapan lomba kompetensi siswa (LKS), dalam mencapai tujuannya perlu berupaya dalam mempersiapkan dan mengembangkan bakat serta kreasi dalam kesiapan pembuatan kreasi produk *cake*.

Anggapan dasar ini mengacu pada pendapat Munandar S.C.U (1992:45) bahwa:

”Pengembangan bakat kreatif sebagai perwujudan diri pribadi kemampuan manusiawi secara efektif”.

3. Peran guru sebagai sumber belajar, dan menentukan berhasil atau tidaknya memacu dan memupuk kreasi peserta didik dalam kreasi pembuatan produk *Dessert cake* pada seleksi kesiapan sebagai peserta lomba kompetensi siswa (LKS).

Anggapan dasar ini mengacu pada pendapat Munandar S.C.U (1992) bahwa:

”Peran pendidik sebagai bagian dari lingkungan yang responsif sangat menentukan dalam memacu, memupuk dan mengembangkan bakat dan kreativitas anak sekolah”.

4. Lomba kompetensi siswa merupakan wahana pembuktian bahwa standar kompetensi yang dimiliki oleh setiap tamatan SMK telah sesuai dengan tuntutan dunia kerja, dan sebagai wahana untuk memunculkan kreasi peserta didik khususnya dalam pembuatan produk *Dessert*.

Anggapan dasar ini mengacu pada pendapat Munandar S.C.U (1992:46) bahwa: "Lomba sebagai suatu wadah untuk meningkatkan kreativitas anak didik".

E. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian diperlukan sebagai acuan bagi penulis dalam membuat rumusan pertanyaan sebagai langkah untuk mengumpulkan data.

Pertanyaan penulis dalam penelitian ini yaitu:

- a. Bagaimana kemampuan kognitif peserta didik yang berkaitan dengan pengetahuan mengenai jenis hidangan *cake* yang akan dibuat, bahan, pemilihan warna, kreasi bentuk produk, penambahan bumbu, teknik pengolahan, teknik penyajian, tekstur penampilan produk, dan proporsi hidangan dengan alat penyajian?
- b. Bagaimana kemampuan afektif yaitu berkaitan dengan sikap peserta didik dalam memilih bahan untuk *cake*, penambahan rempah, teknik pengolahan dan penyajian, kreasi hiasan (dekorasi) yang sesuai dengan hidangan yang dibuat, proses dan teknik pengolahan, teknik penyajian, menata serta menyajikan hidangan yang dibuat dan ketepatan alokasi waktu mulai dari persiapan sampai pada penyajian?

- c. Bagaimana kemampuan psikomotor yaitu berkaitan dengan keterampilan peserta didik dalam memilih bahan untuk *cake*, penambahan rempah, warna, mengolah produk, kreasi membentuk produk, dan menyajikan hidangan yang dibuat?

F. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan oleh penulis adalah metode deskriptif, teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu angket dan kriteria unjuk kerja (KUK).

G. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian adalah tempat melakukan kegiatan penelitian guna memperoleh data yang berasal dari responden. Lokasi penelitian ini adalah SMK Negeri 9 Bandung.

Alasan pemilihan lokasi ini adalah karena sampel penelitian berasal dari peserta didik Program Keahlian Restoran yang berada di SMK Negeri 9 Bandung dengan jumlah sampel 34 orang yang terdiri dari peserta didik tingkat 2 restoran 1 berjumlah 34 orang.

