

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan menduduki posisi sentral dalam pembangunan karena sasarannya adalah peningkatan kualitas sumber daya manusia. Pendidikan juga merupakan alur tengah pembangunan dari seluruh sektor pembangunan.

Hakikat Pembangunan Nasional yang tertuang dalam GBHN tahun 1998 adalah pembangunan manusia agar dapat meningkatkan martabatnya selaku makhluk. Sasaran yang dijadikan objek pembangunan yaitu manusia, dalam hal ini pembangunan meliputi ikhtiar ke dalam diri manusia, berupa pembinaan pertumbuhan jasmani dan perkembangan rohani yang meliputi kemampuan penalaran, sikap diri, sikap sosial, dan sikap terhadap lingkungannya, tekad hidup yang positif serta keterampilan kerja. Usaha tersebut sejalan dengan tujuan Pendidikan Nasional yang dirumuskan dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 Bab II pasal 3 sebagai berikut:

Pendidikan Nasional bertujuan mengembangkan 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.

Sistem Pendidikan diselenggarakan melalui pendidikan formal, nonformal dan informal. Pendidikan formal dilaksanakan melalui kegiatan belajar mengajar di sekolah secara berjenjang, mulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah sampai pendidikan tinggi. Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) sebagai salah satu lembaga pendidikan tinggi yang

diharapkan melalui sejumlah fakultas serta jurusan yang berada di bawah naungan UPI dapat menghasilkan tenaga kependidikan akademik dan profesional yang mengikuti kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi.

Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) merupakan salah satu jurusan yang berada di Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK) Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) yang memiliki tujuan meningkatkan kualitas lulusannya melalui bekal kemampuan serta keterampilan baik sebagai tenaga pengajar baik di SMK maupun di Perguruan Tinggi, pengelola usaha, instruktur, tenaga kerja, ataupun sebagai peneliti bidang PKK. Berkaitan dengan hal tersebut penulis sebagai calon guru SMK kelompok pariwisata harus membekali ilmu yang telah dipelajari dan menambah wawasan mengenai kompetensi yang ada di sekolah menengah kejuruan khususnya program keahlian restoran.

Sekolah Menengah Kejuruan merupakan lembaga pendidikan yang berorientasi pada bidang keahlian yang spesifik untuk memiliki pengetahuan, keterampilan dan sikap untuk menjadi tenaga siap kerja. Tenaga kerja ini diharapkan dapat mengisi kebutuhan dunia kerja pada saat ini maupun masa yang akan datang, sebagaimana tertuang dalam kurikulum SMK (1994:2) yaitu :

1. Menyiapkan siswa untuk memasuki lapangan kerja serta mengembangkan sikap profesional;
2. Menyiapkan siswa agar mampu memilih karir, mampu berkompetisi dan mampu mengembangkan diri;
3. Menyiapkan tenaga kerja tingkat menengah untuk mengisi kebutuhan dunia usaha dan industri pada saat ini maupun masa yang akan datang;
4. Menyiapkan tamatan agar menjadi warga negara yang produktif, adaptif, dan kreatif.

Sekolah Menengah Kejuruan Kelompok Pariwisata di SMK Negeri 9 Bandung memiliki 5 program keahlian yaitu : Program Keahlian Restoran, Program Keahlian Tata Busana, Program Keahlian Tata Kecantikan, Program Keahlian Perhotelan, dan Program Keahlian *Pastry*, pada program keahlian restoran mempelajari berbagai pengetahuan dan keterampilan bidang boga salah satu kompetensi program keahlian restoran yang diberikan kepada peserta didik adalah kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks*.

Kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* merupakan salah satu kompetensi program keahlian restoran dengan durasi pembelajaran 40 jam, setiap jam pelajaran berlangsung selama 45 menit. Perbandingan Program pembelajaran kompetensi ini terdiri dari teori 30 % dan praktek 70 % yang dipelajari di kelas dua. Idealnya untuk pembelajaran ini dilakukan sebanyak 6 kali pertemuan. Pertemuan awal pembelajaran, peserta didik mendapatkan ilmu secara teori dan selanjutnya peserta didik ditawarkan belajar aktif untuk menghadapi Uji Level yang dilaksanakan setiap akhir semester.

Uji level adalah uji kenaikan tingkat semester yang merupakan suatu penilaian kompetensi yang telah dipelajari peserta didik sehingga guru dapat mengetahui kemampuan yang dimiliki peserta didik setiap semesternya dengan melibatkan pihak dunia industri dan dunia usaha.

Uji Level yang dilaksanakan pada kompetensi ini adalah pembuatan minuman non-alkohol yang dipelajari pada tingkat II, peserta didik dituntut agar dapat membuat minuman non-alkohol dengan standar penilaian acuan yang dilakukan oleh guru dan pihak DUDI.

Hasil yang diharapkan dengan adanya uji level ini yaitu untuk mengukur kemampuan peserta didik dalam menguasai bidang keahlian boga khususnya pada kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks*, serta menjamin kualitas tamatan sesuai dengan tuntutan dan kebutuhan dunia industri, di samping itu pula peserta didik dapat menempuh kompetensi selanjutnya yang berkaitan dengan kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks*.

Hasil pengamatan yang dilakukan dengan observasi dan wawancara terhadap pelaksanaan Uji Level dengan guru mata diklat dilakukan sejak penulis melaksanakan PPL periode tahun 2005/2006 selama 1 semester menunjukkan bahwa peserta didik setelah mempelajari kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* pada pelaksanaan uji level kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* dilihat secara keseluruhan belum mencapai nilai yang memuaskan, sehingga menjadi suatu pertanyaan bagi pihak guru dan pihak DUDI mengenai kesiapan peserta didik dalam mengikuti uji level kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks*,

Uraian latar belakang masalah yang telah dikemukakan, memotivasi penulis untuk mengadakan penelitian lebih dalam mengenai *upaya peserta didik dalam kesiapan Uji Level Kompetensi Prepare and Service Non-Alcohol Drinks*.

B. Rumusan Masalah

1. Pembatasan Masalah

Materi belajar kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* terdiri dari materi teori dan praktek, materi teori membahas tentang menyiapkan dan menyajikan minuman non-alkohol (panas maupun dingin), menyiapkan dan menyajikan minuman dingin dan perawatan peralatan pembuatan minuman. Materi praktek membuat minuman non-alkohol meliputi praktek memilih peralatan pembuatan minuman non-alkohol, menggunakan peralatan pembuatan minuman non-alkohol, pembuatan minuman non-alkohol, memilih alat saji untuk minuman non-alkohol, membuat minuman non-alkohol dengan teknik *floating, stirring, mixing, shaking, dan blending* serta menyajikan minuman non alkohol. Uji level standar ukurannya menggunakan Kriteria Unjuk Kerja (KUK) yang penilaiannya dari perencanaan kegiatan sampai penyajian minuman.

Ruang lingkup permasalahan dalam setiap penelitian perlu dibatasi, agar tidak terlalu luas dan tidak menyimpang dari maksud penelitian, seperti yang dikemukakan oleh Margono (2005:3) bahwa "Suatu permasalahan mungkin terjadi bagian dari permasalahan yang luas dan kemampuan untuk memecahkan suatu permasalahan biasanya terbatas, sebab itu perlu

ditetapkan lebih dahulu batas-batas permasalahan yang menurut kemampuan dapat diselesaikan”.

Upaya peserta didik dalam kesiapan uji level kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* (penelitian terbatas pada peserta didik kelas 2 Restoran I Program Keahlian Restoran di SMK Negeri 9 Bandung) meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Penelitian ini akan dibatasi pada :

- a. Upaya peserta didik dalam kesiapan uji level kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* yang berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi : Jenis/klasifikasi minuman *mocktail*, jenis peralatan pengolahan dan penyajian minuman *mocktail*, jenis *supplies* (alat pelengkap), pengetahuan bahan pembuatan minuman *mocktail*, pengetahuan pembuatan minuman *mocktail* dengan teknik *floating, stirring, mixing, shaking, dan blending*, pengetahuan *garnish* (hiasan) untuk minuman *mocktail* sesuai standar kompetensi, pengetahuan prosedur atau langkah kerja, evaluasi hasil pembuatan minuman *mocktail*.
- b. Upaya peserta didik dalam kesiapan uji level kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* yang berkaitan dengan kemampuan afektif meliputi : ketelitian, kerapihan, kecermatan, kehati-hatian, kesungguh-sungguhan dan sikap peserta didik dalam upaya kesiapan uji level kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks*.
- c. Upaya peserta didik dalam kesiapan uji level kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* yang berkaitan dengan kemampuan

psikomotor meliputi : terampil melakukan uji coba resep, terampil membuat sketsa gambar, terampil membuat dan menyajikan minuman *mocktail* dengan teknik *floating, stirring, mixing, shaking, dan blending*, terampil dalam memilih bahan pembuatan minuman *mocktail*, terampil menggunakan peralatan pengolahan dan penyajian minuman *mocktail*, serta terampil membuat dan mengukir *garnish* (hiasan) untuk minuman *mocktail* sesuai standar kompetensi.

2. Perumusan Masalah

Perumusan masalah dalam suatu penelitian perlu dilakukan, supaya memperjelas batasan dari suatu permasalahan serta menentukan pemecahan masalah yang akan dipilih. Arikunto (1997:15) mengemukakan bahwa “Perumusan masalah berguna untuk memperjelas batasan, kedudukan dan alternatif cara untuk pemecahan masalah”.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Upaya Peserta Didik dalam Kesiapan Uji Level Kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* (Penelitian terbatas pada peserta didik kelas 2 restoran I program keahlian restoran di SMK Negeri 9 Bandung)”.

3. Definisi Operasional

Definisi operasional sangat diperlukan dalam penelitian ini, untuk menghindari terjadinya kesalahfahaman antara penulis dan pembaca terhadap beberapa pengertian istilah yang digunakan dalam judul penelitian, sekaligus akan memudahkan penulis dalam melaksanakan

penelitian. Penulis akan mengemukakan definisi operasional sebagai berikut :

1. Upaya Peserta Didik

- a. Upaya adalah “Usaha ; Ikhtiar (untuk mencapai suatu maksud, memecahkan persoalan, mencari jalan keluar dsb)” (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2002:696)
- b. Peserta didik adalah “Anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang, dan jenis pendidikan tertentu” (UUD No 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Bab I Pasal 1 tentang pengertian peserta didik)

Pengertian upaya peserta didik dalam penelitian ini mengacu pada pengertian dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia dan UUD No 20 tahun 2003 yaitu usaha atau ikhtiar untuk mencapai kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* yang dilakukan oleh peserta didik kelas 2 Restoran I Program Keahlian Restoran di SMK Negeri 9 Bandung.

2. Kesiapan Uji Level Kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks*.

- a. Kesiapan adalah “Ketersediaan untuk memberi respon atau reaksi, ketersediaan itu timbul dalam diri seseorang juga berhubungan dengan kematangan, karena kematangan berarti kesiapan untuk melaksanakan kecakapan” (Slameto, 1995:115)

- b. Uji Level adalah “Penilaian periodik yang secara khusus dijadwalkan oleh sekolah sebagai bagian tidak terpisahkan dari jadwal kegiatan akademiknya” (Kurikulum SMK Edisi 2004 Program Keahlian Restoran)
- c. Kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* adalah “Kemampuan yang merupakan perpaduan pengetahuan, keterampilan dan sikap untuk melaksanakan pembelajaran kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks*” (Kurikulum SMK Edisi 2004 Program Keahlian Restoran)

Pengertian Kesiapan Uji Level Kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* dalam penelitian ini mengacu pada pengertian kesiapan, uji level, kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* yang dijelaskan di atas, yaitu ketersediaan dan reaksi terhadap penilaian kemampuan pengetahuan, sikap dan keterampilan peserta didik dalam menyiapkan dan menyajikan minuman non-alkohol yang dilakukan secara periodik.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan umum dari penelitian ini untuk mengetahui Upaya Peserta Didik dalam Kesiapan Uji Level Kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* (penelitian terbatas pada peserta didik kelas 2 restoran I program keahlian restoran di SMK Negeri 9 Bandung).

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data upaya kesiapan peserta didik dalam kesiapan uji level kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks*, meliputi :

- a. Upaya peserta didik dalam kesiapan uji level kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* yang berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi : Jenis/klasifikasi minuman *mocktail*, jenis peralatan pengolahan dan penyajian minuman *mocktail*, jenis *supplies* (alat pelengkap), pengetahuan bahan pembuatan minuman *mocktail*, pengetahuan pembuatan minuman *mocktail* dengan teknik *floating, stirring, mixing, shaking, dan blending*, pengetahuan *garnish* (hiasan) untuk minuman *mocktail* sesuai standar kompetensi, pengetahuan prosedur atau langkah kerja, evaluasi hasil pembuatan minuman *mocktail*.
- b. Upaya peserta didik dalam kesiapan uji level kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* yang berkaitan dengan kemampuan afektif meliputi : ketelitian, kerapihan, kecermatan, kehati-hatian, kesungguh-sungguhan dan sikap peserta didik dalam upaya kesiapan uji level kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks*.
- c. Upaya peserta didik dalam kesiapan uji level kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor meliputi : terampil melakukan uji coba resep, terampil membuat sketsa gambar, terampil membuat dan menyajikan minuman *mocktail* dengan teknik *floating, stirring, mixing, shaking, dan blending*, terampil dalam memilih bahan pembuatan minuman *mocktail*, terampil

menggunakan peralatan pengolahan dan penyajian minuman *mocktail*, serta terampil membuat dan mengukir *garnish* (hiasan) untuk minuman *mocktail* sesuai standar kompetensi.

D. Asumsi

Asumsi digunakan sebagai pegangan dalam pemecahan masalah penelitian. Arikunto (1997:60) berpendapat bahwa asumsi (anggapan dasar) adalah “Sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik”. Sebagai pedoman dan landasan pemikiran dalam penelitian ini penulis menyusun asumsi sebagai berikut :

1. Keberhasilan peserta didik dalam mengikuti kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks*, tergantung pada keinginan serta upaya peserta didik itu sendiri untuk bersungguh-sungguh menciptakan produk minuman *mocktail*. Pendapat tersebut mengacu pada ungkapan yang dikemukakan oleh Slameto (1995:73) bahwa : “Sukses hanya tercapai apabila ada usaha yang keras, tanpa usaha takkan tercapai sesuatu apapun”.
2. Uji Level Kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* merupakan bentuk evaluasi dari hasil belajar yang dilakukan oleh pihak sekolah bekerjasama dengan pihak dunia industri dan dikatakan berhasil apabila peserta didik sebagian besar dapat memperoleh nilai yang memuaskan sesuai dengan kriteria penilaian yang telah ditentukan. Pendapat ini mengacu pada ungkapan Griffin dan Nix (1991:16) dalam Haryati (2006)

bahwa “Penilaian adalah suatu pernyataan sejumlah fakta untuk menjelaskan karakteristik seseorang atau sesuatu”

3. Kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* dikatakan berhasil apabila peserta didik mengalami perubahan tingkah laku dengan meningkatkan wawasan, ilmu pengetahuan, sikap dan keterampilan khususnya dalam upaya pembuatan produk minuman *mocktail*. Anggapan dasar ini mengacu pada ungkapan Di Vesta and Tompson (1979:111) dalam Makmun (1994) bahwa “Suatu proses perubahan perilaku atau pribadi seseorang berdasarkan praktik atau pengalaman tertentu”.

E. Pertanyaan Penelitian

- a. Bagaimana upaya peserta didik dalam kesiapan uji level kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* yang berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi : Jenis/klasifikasi minuman *mocktail*, jenis peralatan pengolahan dan penyajian minuman *mocktail*, jenis *supplies* (alat pelengkap), pengetahuan bahan pembuatan minuman *mocktail*, pengetahuan pembuatan minuman *mocktail* dengan teknik *floating, stirring, mixing, shaking, dan blending*, pengetahuan *garnish* (hiasan) untuk minuman *mocktail* sesuai standar kompetensi, pengetahuan prosedur atau langkah kerja, evaluasi hasil pembuatan minuman *mocktail* ?
- b. Bagaimana upaya peserta didik dalam kesiapan uji level kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* yang berkaitan dengan kemampuan afektif meliputi : ketelitian, kerapihan, kecermatan, kehati-

- hatian, kesungguh-sungguhan dan sikap peserta didik dalam upaya kesiapan uji level kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* ?
- c. Bagaimana upaya peserta didik dalam kesiapan uji level kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor meliputi : terampil melakukan uji coba resep, terampil membuat sketsa gambar, terampil membuat dan menyajikan minuman *mocktail* dengan teknik *floating, stirring, mixing, shaking, dan blending*, terampil dalam memilih bahan pembuatan minuman *mocktail*, terampil menggunakan peralatan pengolahan dan penyajian minuman *mocktail*, serta terampil membuat dan mengukir *garnish* (hiasan) untuk minuman *mocktail* sesuai standar kompetensi ?

F. Metode Penelitian

Metode yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif dengan tujuan untuk mendapatkan data atau gambaran tentang masalah yang terjadi pada masa sekarang serta berpusat pada masalah yang nyata. Teknik pengumpulan data yaitu angket dan KUK.

G. Lokasi dan Sampel Penelitian

Penelitian ini dilakukan di SMK Negeri 9 Bandung. Alasan pemilihan lokasi penelitian ini karena data yang diambil penulis mengenai upaya peserta didik dalam uji level kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* yang dilakukan di SMK Negeri 9 Bandung. Sampel yang digunakan adalah peserta didik program keahlian restoran kelas 2 restoran I yang sedang mengikuti kompetensi *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks* dan akan mengikuti uji level *Prepare and Service Non-Alcohol Drinks*.

