BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pembangunan Nasional pada hakekatnya merupakan pembangunan manusia Indonesia seutuhnya. Pembangunan manusia Indonesia berarti pembangunan masyarakat yang menyeluruh, terarah, terpadu dan berkesinambungan untuk kesejahteraan seluruh rakyat Indonesia. Peningkatan kualitas manusia sebagai sumber daya, mutlak diperlukan untuk menunjang keberhasilan Pembangunan Nasional di segala bidang termasuk bidang pendidikan. Pendidikan Nasional merupakan sarana yang efektif untuk memajukan bangsa, sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional tercantum pada BAB II pasal 3 (2003 : 5) mengenai fungsi dan tujuan Pendidikan Nasional sebagai berikut:

> 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

Rumusan tujuan Pendidikan Nasional di atas dimaksudkan untuk menciptakan manusia pembangunan yang dapat membangun dirinya menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Upaya pemerintah untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia, yaitu dengan meningkatkan kualitas pendidikan. Pendidikan merupakan suatu usaha untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas. Proses pendidikan dapat diperoleh melalui jalur pendidikan formal, jalur pendidikan non formal dan jalur informal sesuai

dengan Undang-Undang Republik Indonesia No 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Bab 1 Pasal 1 (2003 : 3) yaitu :

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

Upaya pencapaian pendidikan nasional tersebut, memerlukan suatu lembaga pendidikan sekolah dan luar sekolah yang dapat menyelenggarakan proses pendidikan secara nyata.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu jalur pendidikan formal pada jenjang pendidikan menengah yang mempersiapkan tenaga kerja terampil tingkat menengah. Pendidikan Kejuruan menurut UU No 2 tentang Sistem Pendidikan Nasional yaitu :" Pendidikan Kejuruan merupakan pendidikan yang mempersiapkan peserta didik untuk dapat bekerja dalam bidang tertentu". Pendidikan Kejuruan lebih spesifik dalam Peraturan Pemerintah No 29 tahun 1990 tentang Pendidikan Menengah yaitu :" Pendidikan Menengah Kejuruan adalah pendidikan pada jenjang pendidikan menengah yang mengutamakan pengembangan kemampuan siswa untuk pelaksanaan jenis pekerjaan tertentu.

Sekolah Menengah Kejuruan menyiapkan tiga bidang keahlian yang dibina, yaitu Bidang Keahlian Tata Boga, Bidang Keahlian Tata Busana dan Bidang Keahlian Kecantikan. Bidang Keahlian Tata Boga dibagi lagi menjadi tiga program keahlian yaitu Program Keahlian Restoran, Program Keahlian Usaha Perjalanan Wisata dan Program Keahlian Akomodasi Perhotelan. Kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan Tahun 2004 program keahlian restoran mengacu pada isi Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional (UUSPN) pasal 3 mengenai

tujuan Pendidikan Indonesia dan penjelasan pasal 15 yang menyebutkan bahwa Pendidikan Kejuruan merupakan Pendidikan Menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu, secara khusus tujuan program keahlian restoran adalah membekali peserta diklat dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap agar kompeten dalam bidangnya sebagaimana tercantum dalam kurikulum SMK edisi 2004 Bidang Boga yaitu :

1. Mengolah, menyajikan makanan kontinental yang terdiri dari makanan pembuka, makanan utama dan makanan penutup.
2. Mengolah dan menyajikan makanan Indonesia yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk dan makanan penutup
3. Melayani makan dan minum baik di restoran maupun di kamar tamu, serta menata meja makan dan prasmanan
4. Mengolah dan menyajikan aneka minuman non alkohol.
5. Mengorganisir operasi layanan makan dan minum di restoran.

Kutipan di atas menyatakan bahwa peserta diklat pada Program Keahlian Restoran SMK Negeri 9 Bandung dibekali dengan berbagai pengetahuan dan keterampilan yang diharapkan dapat menunjang kemampuan peserta diklat sebagai calon tenaga profesional, terampil dan mandiri. Peserta diklat wajib menguasai berbagai kompetensi yang disesuaikan dengan program keahliannya agar tujuan kurikulum di atas dapat tercapai.

Kurikulum SMK memuat substansi pemelajaran, diantaranya substansi instruksional yang dikelompokan dalam tiga bagian yaitu program normatif yang berisi tentang program umum, program adaptif berisi tentang program kejuruan dan program produktif yang berisi tentang program keahlian. Program produktif memuat sejumlah kompetensi, diantaranya adalah kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol. Ruang lingkup kompetensi menyiapkan dan minuman non alkohol yang tercantum dalam Kurikulum tahun 2004 (2004:82) meliputi menyiapkan dan menyajikan jenis minuman teh dan kopi, menyiapkan

dan menyajikan minuman dingin, menggunakan, membersihkan dan merawat perlengkapan untuk minuman non alkohol.

Bentuk penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan kejuruan salah satunya yaitu Pendidikan Sistem Ganda (PSG) atau lebih dikenal dengan praktek kerja industri (PRAKERIN). Peserta diklat diwajibkan mengikuti prakerin yang dilaksanakan setiap semester IV selama 1 triwulan. Prakerin merupakan sarana latihan yang tepat bagi peserta diklat. Peserta diklat dituntut untuk melaksanakan pekerjaan yang sesuai dengan dunia nyata khususnya pada kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol. Prakerin mempunyai tujuan yaitu :

> untuk membekali peserta diklat agar mandiri serta memiliki pengetahuan, keterampilan, prilaku yang terpadu dalam kecakapan kerja di bidang jasa boga dengan menerapkan kewirausahaan atau kewiraswastaan yang mampu menyesuaikan terhadap perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi untuk dapat memenuhi tuntutan dunia kerja (Kurikulum Pendidikan Sistem Ganda : 1997).

Kutipan di atas menyatakan bahwa tujuan prakerin dapat membantu peserta diklat supaya mandiri serta memiliki pengetahuan, keterampilan serta prilaku yang terpadu dalam kecakapan kerja di bidang jasa boga.

Komponen PSG adalah Institusi Pasangan atau industri yang berhubungan dengan lapangan kerja yang mengikat diri bekerja sama dengan lembaga pendidikan pelatihan kejuruan yaitu SMK. SMK Kelompok Pariwisata memiliki institusi pasangan yang bergerak di bidang usaha jasa boga, salah satunya yaitu jasa restoran.

Restoran merupakan salah satu sarana praktek kerja industri untuk menerapkan hasil belajar peserta diklat di sekolah, karena di restoran terdapat bagian yang menangani pelayanan makanan dan minuman yang dikenal dengan

Departemen Food and Baverage (F&B). Peserta diklat yang melaksanakan prakerin di restoran berkaitan dengan kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol diberi tugas pada lingkup pekerjaan membuat minuman, menyajikan minuman serta pelayanan untuk tamu. Pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh peserta diklat setelah memiliki kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol secara teori dapat diterapkan pada pelaksanaan prakerin di restoran.

Hasil studi pendahuluan yang telah penulis lakukan di SMK 9 Bandung ditemukan permasalahan bahwa materi yang diperoleh peserta diklat di sekolah masih kurang, sehingga dalam menerapkan kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol peserta diklat masih kurang memperhatikan keterampilannya dalam menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol terutama dalam pembuatan minuman dingin dan penggunaan peralatan *shaker*. Kondisi ini diperkuat oleh hasil wawancara dengan beberapa peserta diklat SMK Negeri 9 Bandung, bahwa di dalam pelaksanaan praktek kerja industri pada kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol peserta diklat mendapatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang berbeda terutama dalam penggunaan teknik pembuatan minuman non alkohol yang harus sesuai dengan tuntutan resep yang ada di industri. Peserta diklat dianggap berhasil mencapai kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol apabila telah sanggup menerapkan pengetahuan, sikap dan keterampilan penyiapan dan penyajian minuman non alkohol pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran.

Uraian latar belakang masalah tersebut erat kaitannya dengan mata kuliah Tata Hidang dan Teknologi Pembuatan Minuman yang dipelajari penulis di Jurusan PKK FPTK UPI, khususnya Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga. Atas dasar tersebut, penulis sebagai calon guru SMK Kelompok Pariwisata termotivasi untuk mengadakan penelitian Pendapat Peserta Diklat Tentang Penerapan Kompetensi Menyiapkan Dan Menyajikan Minuman Non Alkohol Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di Restoran.

B. Rumusan Masalah

1. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah merupakan penegasan dari masalah yang akan dibahas. Mengingat luasnya permasalahan yang ada dalam latar belakang akan dibatasi pada penelitian pendapat peserta diklat tentang penerapan kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran meliputi :

a. Pendapat peserta diklat tentang penerapan kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran yang meliputi kemampuan kognitif yaitu penerapan pengetahuan mengenai jenis minuman, peralatan yang digunakan dalam pembuatan minuman, garnish untuk minuman non alkohol, metoda, teknik dalam pembuatan minuman dan teknik menyajikan minuman.
b. Pendapat peserta diklat tentang penerapan kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran berupa kemampuan afektif yaitu penerapan sikap bersungguh-

sungguh, teliti dan hati-hati dalam mengolah dan menyajikan macam-macam minuman non alkohol, penerapan sikap tanggung jawab dalam melaksanakan pekerjaan.

c. Pendapat peserta diklat tentang penerapan kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran mencakup kemampuan psikomotor yaitu penerapan keterampilan menjaga kebersihan pribadi, keterampilan memilih peralatan pembuatan minuman, menggunakan peralatan pembuatan minuman, membuat dan menyajikan minuman.

2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah merupakan langkah awal dalam menentukan suatu problematika dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian (Suharsimi Arikunto, 1990 : 30). Rumusan masalah menunjukkan masalah utama dalam penelitian ini yaitu : Bagaimana pendapat peserta diklat tingkat III program keahlian restoran tentang penerapan kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran

Masalah dalam penelitian ini dirumuskan menjadi judul skripsi sebagai berikut "Pendapat Peserta Diklat Tentang Penerapan "Kompetensi Menyiapkan Dan Menyajikan Minuman Non Alkohol" Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di Restoran".

3. Definisi Operasional

Definisi operasional dalam penelitian ini digunakan untuk menghindari salah penafsiran antara pembaca dengan penulis tentang berbagai pengertian yang ada dalam penelitian ini, khususnya pengertian yang ada dalam judul penelitian. Penulis akan mengemukakan istilah-istilah sebagai berikut :

1. Pendapat Peserta Diklat

a. Pendapat

Pendapat menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2005:209) adalah pandangan atau tanggapan seseorang tentang sesuatu hal.

b. Peserta Diklat

Peserta diklat menurut Gatot Harikin (2001:16) adalah orang-orang yang mengikuti program kegiatan latihan dimana mereka terlibat dalam proses belajar mengajar.

Pendapat peserta diklat mengacu pada pengertian pendapat dan peserta diklat di atas, maka pengertian pendapat peserta diklat dalam penelitian ini adalah pandangan atau tanggapan peserta diklat tingkat III Program Keahlian Restoran SMK Negeri 9 Bandung.

2. Penerapan Kompetensi Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol

a. Penerapan

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

b. Kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol

Kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol menurut Kurikulum SMK tahun 2004 adalah "Kemampuan (melaksanakan tugas) yang dilandasi oleh pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*), dan sikap kerja (*attitude*) untuk mencapai pembelajaran membuat minuman, memilih dan menggunakan peralatan pembuatan minuman dan menghidangkan minuman.

Pengertian penerapan kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol mengacu pada pengertian penerapan dan kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol yang telah dikemukakan, maka pengertian penerapan kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol dalam penelitian ini adalah kemampuan peserta diklat dalam mengenal, membuat, memilih minuman dan menggunakan peralatan pembuatan minuman serta menghidangkannya pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran dengan dilandasi pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dipelajari di SMK.

3. Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di Restoran

a. Pelaksanaan

Pelaksanaan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1999 : 554), yaitu " proses, cara perbuatan (rancangan keputusan dan sebagainya)".

b. Praktek Kerja Industri

Praktek kerja industri menurut Rostiyah N.K (1991:88) yaitu :

cara belajar yang mengajak siswa ke suatu tempat di luar sekolah yang bertujuan tidak hanya sekedar mengadakan observasi atau peninjauan tetapi langsung terjun aktif atau berpartisipasi sampai ke lapangan kerja agar siswa dapat menghayati sendiri di dalam pekerjaannya.

c. Restoran

Restoran adalah "suatu tempat yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya, baik berupa makanan maupun minuman". (Marsum WA 1993 : 7)

Pengertian pelaksanaan praktek kerja industri di restoran mengacu pada pengertian pelaksanaan, praktek kerja industri dan restoran di atas, maka pengertian pelaksanaan praktek kerja industri di restoran dalam penelitian ini adalah proses perbuatan cara belajar siswa di luar sekolah dan siswa berpartisipasi untuk melakukan pekerjaan secara langsung yang didasari kecakapan di lapangan kerja yaitu restoran yang merupakan tempat penyelenggaraan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu.

Pengertian Pendapat Peserta Diklat Tentang Penerapan Kompetensi Menyiapkan Dan Menyajikan Minuman Non Alkohol Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di Restoran dalam penelitian ini adalah tanggapan peserta diklat tingkat III Program Keahlian Restoran SMK Negeri 9 Bandung di dalam menggunakan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor yang telah dipelajari dalam pelajaran menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol di tempat praktek kerja industri di restoran.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui pendapat peserta diklat tentang penerapan kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran.

2. Tujuan Khusus

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

a. Pengetahuan peserta diklat dalam menerapkan jenis minuman, peralatan yang digunakan dalam pembuatan minuman, garnish untuk minuman non alkohol, metoda dan teknik dalam pembuatan minuman serta teknik menyajikan minuman pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran.

b. Sikap peserta diklat dalam menerapkan pengolahan dan penyajian macam-macam minuman, sikap tanggung jawab dalam melaksanakan pekerjaan pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran.

c. Keterampilan peserta diklat dalam menerapkan pemilihan peralatan pembuatan minuman, menggunakan peralatan pembuatan minuman, membuat dan menyajikan minuman, keterampilan menjaga kebersihan pribadi pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran.

D. Pertanyaan Penelitian

Pokok permasalahan penelitian ini adalah pengetahuan, sikap dan keterampilan dari kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol yang telah dicapai apakah sudah dikuasai dan sudah berkompeten, pada dasarnya

pengetahuan, sikap dan keterampilan dari kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol dapat diterapkan pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran. Penulis merumuskan pertanyaan penelitian sebagai berikut :

1. Bagaimana pendapat peserta diklat dalam mengenal pengetahuan jenis minuman, peralatan yang digunakan dalam pembuatan minuman, garnish untuk minuman non alkohol, metoda, teknik pembuatan minuman dan menyajikan minuman pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran?
2. Bagaimana pendapat peserta diklat dalam menerapkan sikap kerja dalam meyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol serta sikap tanggung jawab dalam melaksanakan pekerjaan pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran?
3. Bagaimana pendapat peserta diklat dalam menerapkan keterampilan menjaga kebersihan pribadi, menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol pada pelaksanaan praktek kerja industri di restoran?

E. Asumsi (Anggapan Dasar)

Suharsimi Arikunto (1996 : 17), mengemukakan tentang anggapan dasar, 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".

Anggapan dasar dalam penelitian ini adalah :

1. Kompetensi menyiapkan dan menyajikan minuman non alkohol akan menimbulkan kemampuan dalam pengetahuan, keterampilan dan sikap sebagai hasil belajar peserta diklat. Anggapan dasar ini ditopang oleh pendapat Mc. Ashan (E. Mulyasa 2005:38)

   Kompetensi diartikan sebagai pengetahuan, keterampilan dan kemampuan yang dikuasai oleh seseorang yang telah menjadi bagian dari dirinya, sehingga ia dapat melakukan prilaku kognitif, afektif dan psikomotor dengan sebaik-baiknya.

2. Peserta diklat program keahlian restoran setelah mempelajari program produktif mengalami banyak perubahan tingkah laku karena memperoleh pengetahuan dan pemahaman, nilai, sikap serta keterampilan. Anggapan dasar ini ditopang oleh pendapat Frinch dan Crunkilton (E. Mulyasa 2005:38)

   Kompetensi sebagai penguasaan terhadap suatu tugas, keterampilan, sikap dan apresiasi yang diperlukan untuk menunjang keberhasilan. Hal tersebut menunjukkan bahwa kompetensi mencakup tugas, keterampilan, sikap dan apresiasi yang harus dimiliki oleh peserta diklat untuk dapat mengerjakan tugas sesuai dengan pekerjaan tertentu.

3. Pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh peserta diklat di lingkungan sekolah yang lebih ditekankan pada teori-teori kejuruan, dapat diperluas atau diperdalam di dunia kerja yang lebih menekankan pada praktek kerja. Asumsi ini ditunjang oleh pendapat Made Wana (1996: 18), yaitu "Materi di sekolah lebih ditekankan pada pembelajaran teori-teori kejuruan, sedangkan materi di industri lebih ditekankan pada praktek kerja tetapi berkaitan dengan teori-teori yang dipelajari di sekolah".

4. Prakerin merupakan sarana latihan bagi peserta diklat program keahlian Tata Boga untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan bidang boga serta dapat dijadikan pengalaman kerja sebagai bekal untuk menjadi tenaga kerja di bidang boga atau membuka usaha boga.

F. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif. Tujuan dari metode deskriptif yaitu memperoleh data dengan memusatkan diri pada pemecahan masalah - masalah yang ada pada masa sekarang dan pada masalah - masalah aktual. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu angket.

G. Lokasi dan Sampel Penelitian

Penentuan lokasi penelitian diperlukan sebagai wilayah untuk memperoleh dan mengumpulkan data penelitian. Lokasi yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah SMK Negeri 9 Bandung Jl. Soekarno Hatta. KM 10 Bandung. Alasan penulis memilih SMK Negeri 9 Bandung sebagai lokasi penelitian adalah karena respondennya peserta diklat tingkat III. Sampel penelitian ini adalah peserta diklat tingkat III Program Keahlian Restoran SMK Negeri 9 Bandung sebanyak 30 orang.