BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan sebagai sarana aktualisasi potensi sumber daya manusia dalam kehidupan modern terasa sangat diperlukan. Pendidikan diperlukan bukan saja dalam konteks untuk memajukan dan mewariskan ilmu pengetahuan dari generasi ke generasi, tetapi juga sebagai *investment* guna kepentingan bangsa.

Semakin bertambahnya ilmu pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh setiap individu diharapkan memiliki kepribadian yang mantap, mandiri, dan bertanggung jawab kepada masyarakat, bangsa, dan agama, sesuai dengan Tujuan Pendidikan Nasional yang tercantum dalam UU RI BAB II No. 20 pasal 3 (2003: 6), yaitu:

> .....untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertaqwa terhadap Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Kutipan di atas menunjukkan bahwa Pendidikan Nasional mempunyai tujuan luhur yaitu ingin mencerdaskan dan mengembangkan bangsanya yaitu masyarakat Indonesia yang sehat jasmani dan rohani, sehingga diharapkan memiliki kemampuan pribadi yang mantap, baik lahir maupun bathin dalam menyelaraskan diri dengan kemajuan zaman yang semakin berkembang dan selalu berubah.

Tujuan Umum Pendidikan Nasional yaitu:

1. Meningkatkan keimanan dan ketakwaan peserta didik kepada Tuhan YME.
2. Mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi warga negara yang berakhlak mulia, sehat, berilmu, kreatif, mandiri, demokratis, dan bertanggung jawab.
3. Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki wawasan kebangsaan, memiliki dan menghargai keanekaragaman budaya bangsa Indonesia.
4. Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki kepedulian terhadap lingkungan hidup dengan secara aktif turut memelihara dan melestarikan lingkungan hidup, serta memanfaatkan sumber daya alam dengan efektif dan efisien.

Pendidikan dilaksanakan dengan tujuan untuk meningkatkan sumber daya manusia (SDM) yang mempunyai keahlian dan keterampilan profesional, hadirnya kualitas SDM yang profesional dapat meningkatkan taraf kehidupan. Upaya pendidikan ini diharapkan dapat menumbuhkan manusia-manusia yang mempunyai sikap dan perilaku kreatif, inovatif, dan selalu berkeinginan maju.

UU RI No. 20 tahun 2002 tentang Sistem Pendidikan Nasional (SISDIKNAS) menjelaskan bahwa jalur pendidikan terdiri atas pendidikan formal, non formal, dan in formal. Jalur pendidikan formal adalah jalur pendidikan terstruktur dan berjenjang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi. Jalur pendidikan non formal diselenggarakan bagi warga masyarakat yang memerlukan layanan pendidikan dan berfungsi sebagai pengganti, penambah/pelengkap pendidikan formal dalam rangka mendukung pendidikan sepanjang hayat misalnya : kursus-kursus, lembaga pelatihan, kelompok belajar, pusat kegiatan belajar masyarakat, serta satuan pendidikan sejenis. Jalur pendidikan in formal dilakukan oleh kelompok dan lingkungan berbentuk kegiatan belajar secara mandiri.

Pendidikan tinggi merupakan jenjang pendidikan setelah pendidikan menengah yang mencakup program pendidikan diploma, sarjana magister, spesialis dan doktor yang diselenggarakan untuk pendidikan tinggi. Perguruan tinggi dapat berbentuk akademi, politeknik, sekolah tinggi, institut/universitas. Universitas Pendidikan Indonesia merupakan salah satu lembaga pendidikan tinggi yang mempersiapkan tenaga kependidikan, sesuai dengan tujuan UPI yang tercantum dalam buku Menyongsong Hari Esok (2001: 2), yaitu sebagai berikut :

a. Menyelenggarakan kependidikan tinggi yang menghasilkan tenaga kependidikan akademik dan profesional.
b. Menghasilkan tenaga guru pendidikan dasar dan menengah dan luar sekolah serta tenaga kependidikan lainnya yang menunjang SISDIKNAS.
c. Mempersiapkan dan membina tenaga akademik untuk LPTK dan lembaga pendidikan tinggi lainnya sesuai dengan kebutuhan antara lain program sarjana.
d. Mengembangkan dan melaksanakan program pendidikan dalam jabatan *(in service education)* untuk jabatan tenaga kependidikan.
e. Menghasilkan ilmuwan dan tenaga profesional non pendidikan.

Sesuai dengan tujuan UPI, maka untuk mewujudkan tujuan tersebut, UPI memiliki beberapa fakultas diantaranya FPTK yang mempersiapkan sumber daya manusia untuk menjadi tenaga profesional, baik profesi kependidikan (guru, ahli pendidikan, serta tenaga kependidikan teknik dan kejuruan) maupun profesi ahli teknik pada jasa serta industri yang relevan.

Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK) merupakan salah satu fakultas yang ada di UPI, diharapkan dapat mempersiapkan calon guru sekolah kejuruan yang kreatif dan mandiri. Kemampuan lulusan yang kreatif dan mandiri dapat memberi keyakinan pada lulusan untuk memperoleh peluang kerja di lapangan selain menjadi guru sekolah kejuruan.

Salah satu jurusan yang ada di FPTK yaitu Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Jurusan PKK pada saat ini mempunyai dua program studi yaitu Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga dan Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Busana. Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga bertujuan untuk mempersiapkan mahasiswa menjadi tenaga kerja terdidik, terlatih dan terampil dalam bidang-bidang ilmu pengetahuan, keterampilan dan seni yang berhubungan dengan Tata Boga sesuai dengan perkembangan teknologi sehingga harus siap menghadapi era industrialisasi dengan berbagai macam pekerjaan, misalnya : berwiraswasta baik jasa boga maupun produk boga.

Jurusan PKK mempunyai tujuan yaitu sebagai berikut :

1. Memiliki kemampuan untuk keterampilan mengajar/mendidik bidang PKK di sektor umum dan bidang boga/busana di sekolah kejuruan.
2. Memiliki kemampuan dan keterampilan sebagai pengelola, instruktur, supervisor di diklat-diklat industri boga, busana dan bidang PKK lainnya.
3. Memiliki kemampuan dan keterampilan sebagai tenaga kerja dan lembaga pemerintah dan non pemerintah yang ada hubungannya dengan PKK, pada lembaga- lembaga sosial di masyarakat misalnya : rumah sakit, panti asuhan, asrama, industri boga/busana.
4. Memiliki kemampuan dan keterampilan sebagai tenaga peneliti dalam bidang PKK umumnya dan pengajaran PKK khususnya diberbagai lingkungan dan kegiatan sosial lainnya. (Kurikulum Jurusan PKK, 1993: 5)

Sesuai dengan kurikulum, mata kuliah dibagi dalam beberapa kelompok diantaranya adalah Mata Kuliah Pendalaman Perluasan (MKPP) yang di dalamnya dibagi menjadi dua yaitu : Paket Jasa Katering dan Paket Usaha Patiseri. Pada paket Jasa Katering, mahasiswa diwajibkan mengikuti perkuliahan meliputi : Manajemen Usaha Katering (MUK), Katering Pelayanan Rumah

Tangga (KPRT), Katering Pelayanan Industri (KPI), Katering Pelayanan Lembaga (KPL), dan Katering Pelayanan Pesta (KPP).

Program Studi Spesilisasi Pendidikan Tata Boga sebagai salah satu program studi di Jurusan PKK FPTK UPI mengajarkan berbagai mata kuliah yang membekali mahasiswa menjadi mahasiswa kreatif dan mandiri, salah satunya yaitu mata kuliah Mencipta Resep yang diharapkan dapat memunculkan kompetensi untuk mengembangkan kreativitas mahasiswa dengan cara mempelajari dan melakukan berbagai kegiatan praktek. Cara ini diharapkan dapat mendorong mahasiswa Program Tata Boga untuk kreatif dan mandiri, sesuai dengan tujuan perkuliahan Mencipta Resep yaitu :

> Mahasiswa dapat menguasai konsep yang berhubungan dengan pembuatan resep dan mampu menerapkannya dalam mencipta resep baru secara kreatif berdasarkan kondisi sosial budaya masyarakat dan perkembangan teknologi. (Silabus Mata Kuliah Mencipta Resep, 1999: 207)

Mencipta resep yaitu membuat resep baru yang orisinil merupakan hasil karya sendiri. Resep standar yaitu resep yang telah diuji coba dan dibakukan untuk memenuhi keperluan-keperluan hasil yang spesifik atau yang utama/istimewa sehingga menjamin produksi makanan yang berkualitas tinggi. Untuk dapat menggunakan resep yang baik, perlu memahami segala sesuatu yang berhubungan dengan resep itu sendiri, antara lain meliputi: pengetahuan bahan-bahan yang pada umumnya digunakan dalam resep diantaranya: macam-macam tepung, gula, lemak, bahan pengembang dan aroma, macam-macam alat dan peralatan, konversi ukuran dan temperatur, singkatan nama-nama ukuran, petunjuk yang perlu diperhatikan.

Usaha di bidang jasa katering pada saat ini semakin populer dan berkembang di kota-kota besar. Jasa katering semakin berkembang karena banyak masyarakat yang membutuhkan makanan dan minuman untuk jamuan makan pada berbagai kesempatan. Sesuai dengan pendapat yang dikemukakan Pamudji (1994: 8) yaitu :

> Mereka yang sehari-hari sibuk di kantor atau di rumah, hampir tidak mempunyai waktu dan tenaga jika harus menyiapkan dan menyelenggarakan sendiri jamuan makan untuk suatu peristiwa tertentu, sehingga akan lebih mudah jika menyerahkan tanggung jawab ini kepada suatu perusahaan katering yang biasa memberi pelayanan dalam hal penyiapan makanan dan minuman dalam berbagai kesempatan.

Katering Pelayanan Rumah Tangga sebagai salah satu Mata Kuliah Paket Jasa Katering di dalamnya dibahas tentang pengetahuan yang berhubungan dengan kegiatan penyelenggaraan makanan untuk rumah tangga mulai dari konsep dasar katering rumah tangga (tujuan, karakteristik), penerapan proses manajemen, perencanaan menu, sanitasi hygiene, strategi pemasaran dan pelayanan .

(Silabus Mata Kuliah Katering Pelayanan Rumah Tangga, 1999)

Hasil belajar yang diperoleh mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan mencipta resep berupa pengetahuan, sikap maupun keterampilan bidang boga bertujuan untuk bekal mahasiswa dalam mengelola usaha bidang boga khususnya usaha katering pelayanan rumah tangga. Hasil belajar dikatakan baik apabila tujuan dari mata kuliah Mencipta Resep dapat diterapkan pada pengelolaan usaha katering pelayanan rumah tangga dengan baik.

Pemikiran yang diuraikan di dalam latar belakang masalah pada penelitian ini menjadikan penulis merasa tertarik untuk meneliti manfaat hasil belajar mencipta resep pada pengelolaan usaha katering pelayanan rumah tangga di Jurusan PKK Paket Jasa Katering Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga FPTK Universitas Pendidikan Indonesia.

B. Pembatasan dan Perumusan Masalah

1. Pembatasan Masalah

Sebelum menyelenggarakan suatu usaha di bidang makanan terlebih dahulu harus mengetahui apa yang dibutuhkan masyarakat, untuk siapa hidangan tersebut disajikan, berapa banyak orang yang akan membeli, bagaimana daya beli calon konsumen, dimana lokasi tempat penjualan yang tepat untuk calon konsumen yang diharapkan, bagaimana suasana tempat penjualan yang disukai konsumen, bagaimana situasi persaingan atau dengan kata lain berapa jumlah katering yang telah mengusahakan hal yang sama, dan bagaimana promosinya.

Pembatasan masalah merupakan penegasan mengenai masalah yang akan diteliti. Suatu penelitian perlu dibatasi ruang lingkup permasalahannya karena rumusan masalah dapat mengembangkan pengertian yang luas serta menyangkut keterbatasan waktu, tenaga dan kecakapan. Dalam skripsi ini, penulis akan membatasi pada lingkup masalah sebagai berikut :

1. Manfaat hasil belajar mencipta resep pada pengelolaan usaha katering pelayanan rumah tangga meliputi:

a. Kemampuan kognitif, yaitu pengetahuan tentang pengertian resep, kriteria resep yang baik, tujuan mencipta resep, dan analisis hidangan pada pengelolaan usaha katering pelayanan rumah tangga.

b. Kemampuan afektif, yaitu sikap dalam pemilihan bahan, menerima tawaran kerja sama dari pihak lain, menangani keluhan konsumen, kerja kelompok dalam pelaksanaan praktek mencipta resep, menyusun perencanaan dan mengembangkan pengelolaan usaha, melayani tamu, menggunakan metode dan media pada perkuliahan mencipta resep hidangan lauk pauk untuk katering pelayanan rumah tangga.

c. Kemampuan psikomotor, yaitu keterampilan dalam mencipta resep, menyusun menu, pengadaan bahan-bahan, mengolah bahan makanan, menata hidangan, mencegah terjadinya kecelakaan, menggunakan kemasan, melakukan promosi, menggunakan buku sumber, memodifikasi resep hidangan lauk pauk untuk katering pelayanan rumah tangga.

2. Penelitian ini ditujukan kepada mahasiswa PKK Program Studi Spesilisasi Pendidikan Tata Boga Paket Jasa Katering Angkatan 2001 dan 2002.

2. Perumusan Masalah

Uraian pembatasan masalah di atas, maka masalah pokok dalam penelitian ini dirumuskan : Bagaimana manfaat hasil belajar mencipta resep pada pengelolaan usaha katering pelayanan rumah tangga?

C. Definisi Operasional

Definisi Operasional dirumuskan dalam upaya menghindari terjadinya salah pengertian antara pembaca dengan penulis pada istlah-istilah yang terdapat dalam judul skripsi, yaitu : "Manfaat hasil belajar mencipta resep pada pengelolaan usaha katering pelayanan rumah tangga".

Istilah-istilah yang perlu dijelaskan tersebut, yaitu sebagai berikut :

1. Manfaat Hasil Belajar Mencipta Resep

a. Manfaat, menurut Poerwadarminta dalam Kamus Umum Bahasa Indonesia (1985: 626) adalah guna atau faedah.

b. Hasil Belajar, menurut Sudjana dalam Kamus Umum Bahasa Indonesia (1989: 3) adalah perubahan tingkah laku seseorang mencakup kemampuan kognitif, afektif, maupun psikomotor setelah mengikuti suatu proses belajar mengajar tertentu.

c. Mencipta Resep

Mencipta resep menurut Poerwadarminta dalam Kamus Umum Bahasa Indonesia (1985: 206) adalah membuat resep baru yang orisinil dan merupakan hasil karya sendiri.

Pengertian manfaat hasil belajar mencipta resep di dalam penelitian ini mengacu pada Kamus Besar Bahasa Indonesia, pendapat Sudjana, dan Poerwadarminta adalah guna atau faedah perubahan tingkah laku dan kemampuan-kemampuan yang dimiliki mahasiswa dalam membuat resep-resep baru yang orisinil dan merupakan hasil karya sendiri meliputi

kemampuan baik kognitif, afektif, maupun psikomotor, setelah mengikuti proses belajar mengajar mata kuliah Mencipta Resep.

2. Pengelolaan Usaha Katering Pelayanan Rumah Tangga

a. Pengelolaan

Pengelolaan menurut Rambe (1995: 1) diartikan sebagai cara untuk menangani pelaksanaan suatu kegiatan yang terprogram dengan baik terhadap suatu proses kegiatan melalui kerja sama dengan orang lain.

b. Usaha

Usaha menurut Poerwadarminta (1985: 136) diartikan sebagai kegiatan dengan mengerahkan tenaga, pikiran atau badan untuk suatu maksud pekerjaan.

c. Katering Pelayanan Rumah Tangga (KPRT)

Katering Pelayanan Rumah Tangga menurut Warsitaningsih (1999) adalah "Usaha jasa boga yang menjual jasa pelayanan makanan paling sedikit 50 porsi yang dijalankan dalam lingkup rumah tangga dengan mempekerjakan keluarga atau beberapa orang tenaga kerja untuk melayani rumah tangga yang membutuhkan".

Pengertian pengelolaan usaha katering pelayanan rumah tangga dalam penelitian ini mengacu pada pendapat Rambe, Poerwadarminta, dan Warsitaningsih adalah melakukan suatu kegiatan kerja sama dengan orang lain melalui pengerahan tenaga, pikiran atau badan untuk menjual jasa pelayanan makanan paling sedikit 50 porsi yang dijalankan dalam lingkup rumah tangga untuk melayani rumah tangga yang membutuhkan.

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk memperoleh data tentang manfaat hasil belajar mencipta resep pada pengelolaan usaha katering pelayanan rumah tangga.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data secara spesifik tentang :

a. Manfaat hasil belajar mencipta resep berupa kemampuan kognitif tentang pengetahuan dalam mencipta resep meliputi pengertian resep, kriteria resep yang baik, tujuan mencipta resep, dan analisis hidangan pada pengelolaan usaha katering pelayanan rumah tangga.
b. Manfaat hasil belajar mencipta resep berupa kemampuan afektif tentang sikap dalam mencipta resep pada pengelolaan usaha katering pelayanan rumah tangga.
c. Manfaat hasil belajar mencipta resep berupa kemampuan psikomotor tentang keterampilan dalam mencipta resep meliputi lauk pauk pada pengelolaan usaha katering pelayanan rumah tangga.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian yang dilakukan bertujuan agar dapat memberikan manfaat positif bagi semua pihak. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat kepada :

a. Mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga Paket Jasa Katering untuk memberikan masukan *(input)* dalam meningkatkan kemampuan belajar khususnya mata kuliah Mencipta Resep pada pengelolaan usaha katering pelayanan rumah tangga.

b. Jurusan PKK, dengan adanya penelitian ini, maka dapat dijadikan sebagai pengembangan materi perkuliahan mencipta resep pada pengelolaan usaha katering pelayanan rumah tangga.

c. Penulis, sebagai upaya menambah wawasan, pengetahuan dan memiliki pengalaman tentang manfaat hasil belajar mencipta resep pada pengelolaan usaha katering pelayanan rumah tangga di Jurusan PKK FPTK UPI.

F. Asumsi

Asumsi atau Anggapan dasar dalam penelitian ini diperlukan sebagai titik tolak dan landasan penelitian, yang kebenarannya ditunjang oleh para ahli seperti yang dikemukakan oleh Arikunto (1996: 17) bahwa :" Anggapan dasar merupakan sesuatu yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang akan berfungsi sebagai hal-hal yang dipakai untuk tempat terpijak bagi peneliti di dalam melaksanakan penelitiannya".

Surakhmad (1980: 67) berpendapat : "Anggapan dasar adalah sebuah titik tolak penelitian yang kebenarannya diterima oleh penyelidik itu".

1. Hasil belajar mencipta resep akan tampak setelah mengalami proses belajar mengajar yang diharapkan dapat memberikan manfaat dan dampak perubahan dalam diri individu yang mengalaminya meliputi kemampuan: kognitif

berupa pengetahuan mencipta resep, afektif berupa sikap mencipta resep dalam menghadapi tantangan IPTEK dan dunia usaha khususnya katering rumah tangga, psikomotor berupa keterampilan pada pengelolaan usaha khususnya katering pelayanan rumah tangga. Asumsi ini ditopang oleh pendapat Rusyan (1993: 1), yaitu: "Perubahan sebagai hasil belajar dapat ditunjukkan dalam berbagai bentuk, seperti: pengetahuan, sikap dan tingkah laku, kecakapan, dan kemampuan".

2. Mencipta resep merupakan suatu karya cipta berupa resep makanan yang tidak akan begitu saja tercipta dalam fikiran seorang mahasiswa, apabila mahasiswa tidak menguasai teori dan praktek serta tidak memiliki sikap untuk mencipta sebuah resep makanan. Hasil belajar mencipta resep pada pengelolaan usaha katering pelayanan rumah tangga, dapat diketahui dengan melihat kondisi mahasiswa sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan belajar. Asumsi ini ditopang oleh pendapat Sudjana (1983: 36), yaitu : ".....hasil kegiatan belajar itu harus dapat dibandingkan dalam perubahan tingkah laku pada saat sebelum memasuki situasi kegiatan belajar dan setelah melakukan kegiatan belajar itu".

G. Pertanyaan Penelitian

Tujuan penelitian yang telah ditetapkan menjadi dasar bagi penulis dalam merumuskan pertanyaan penelitian, bagaimana manfaat hasil belajar mencipta resep yang mencakup tiga kemampuan yaitu :

1. Bagaimana manfaat hasil belajar Mencipta Resep berupa kemampuan kognitif tentang pengetahuan dalam mencipta resep meliputi pengertian resep, kriteria resep yang baik, tujuan mencipta resep, dan analisis hidangan pada pengelolaan usaha katering pelayanan rumah tangga?
2. Bagaimana manfaat hasil belajar Mencipta Resep berupa kemampuan afektif tentang sikap dalam mencipta resep pada pengelolaan usaha katering pelayanan rumah tangga?
3. Bagaimana manfaat hasil belajar Mencipta Resep berupa kemampuan psikomotor tentang keterampilan dalam mencipta resep hidangan lauk pauk pada pengelolaan usaha katering pelayanan rumah tangga?

H. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian adalah tempat melakukan kegiatan penelitian guna memperoleh data yang berasal dari responden. Responden yang akan digunakan untuk penelitian ini adalah mahasiswa yang telah mengikuti mata kuliah Mencipta Resep dan mata kuliah Katering Pelayanaan Rumah Tangga.

Sampel penelitian adalah seluruh mahasiswa Jurusan PKK Paket Jasa Katering Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI Angkatan 2001 dan 2002 yang telah lulus mata kuliah Mencipta Resep dan mata kuliah Katering Pelayanan Rumah Tangga sebanyak 46 orang.