

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin pesat menuntut manusia untuk dapat meningkatkan kualitas potensi diri. Salah satu upaya untuk meningkatkan kualitas potensi tersebut tidak terlepas dari adanya pendidikan.

Pendidikan di Indonesia, diselenggarakan dalam tiga jalur yaitu pendidikan formal, informal dan non formal. Pendidikan formal merupakan pendidikan yang diselenggarakan di sekolah-sekolah pada umumnya. Jalur pendidikan ini mempunyai jenjang pendidikan yang jelas, mulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah, sampai pendidikan tinggi. Pendidikan informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan berbentuk kegiatan belajar secara mandiri. Pendidikan non formal merupakan jalur pendidikan yang bersifat kemasyarakatan yang dilaksanakan diluar sekolah serta kegiatan belajar tidak berjenjang dan tidak berkesinambungan seperti kursus-kursus dan pelatihan.

Masyarakat mempunyai kesempatan mendapatkan pendidikan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam memenuhi kebutuhan SDM yang berkualitas melalui pendidikan non formal atau pendidikan luar sekolah (PLS) berupa kegiatan pelatihan. Pelatihan diselenggarakan untuk memberikan keterampilan dan keahlian dalam bidang tertentu. Pelatihan menurut Artasasmita (Neneng Rahmawati, 2007:5) adalah:

Suatu kegiatan pendidikan yang dilaksanakan dengan sengaja, terorganisir dan sistematis diluar persekolahan untuk memberikan dan meningkatkan suatu pengetahuan dan keterampilan tertentu kepada kelompok tertentu dalam waktu

relatif singkat dengan menggunakan metode mengutamakan praktek dari pada teori, agar mereka memperoleh pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam memahami dan melaksanakan suatu pekerjaan tertentu dengan cara yang efektif dan efisien.

Balai Latihan Kerja Daerah (BLKD) adalah salah satu lembaga pemerintah yang menyelenggarakan pelatihan keterampilan tenaga kerja. Penyelenggaraan pelatihan yang diadakan oleh BLKD bertujuan untuk membina dan memberdayakan masyarakat usia produktif agar dapat menyesuaikan kemampuannya dengan tuntutan dunia kerja, dapat menciptakan lapangan pekerjaan sendiri, serta untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia.

Daerah yang menjadi sasaran BLKD pada tahun 2007 yaitu Kecamatan Baleendah dan Kecamatan Cicalengka Kabupaten Bandung. Penerapan daerah sasaran berdasarkan rujukan dari kecamatan yang bersangkutan karena masih banyak masyarakat usia produktif yang belum mendapatkan pekerjaan.

Pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta di Kecamatan Baleendah dan Cicalengka diadakan selama 23 hari atau 160 jam pelajaran @ 45 menit, dimulai pada tanggal 14 Juni 2007 sampai 11 Juli 2007. Pelatihan yang diadakan di Kecamatan Baleendah bertempat di Gedung SMK Negeri 2 Baleendah Bandung sedangkan di Cicalengka berlokasi di Kecamatan Cicalengka. Peserta yang mengikuti pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta ini mempunyai syarat khusus diantaranya masyarakat usia produktif dengan batasan usia minimal 17 tahun sampai 45 tahun dan diutamakan yang memiliki jenjang pendidikan minimal SMA atau sederajat. Sebelum mengikuti pelatihan para peserta harus mengikuti tes tertulis yang diselenggarakan oleh pihak BLKD. Tes yang

dilakukan ini untuk memudahkan penyaringan peserta agar memperoleh gambaran tentang kemampuan dasar yang hampir sama, selain itu dengan adanya tes akan membantu instruktur dalam proses kegiatan pelatihan.

Para peserta akan mudah menerima materi pelatihan dengan optimal karena para peserta yang mengikuti merupakan peserta pilihan yang lulus seleksi dan berusia produktif. Peserta yang lulus seleksi terdiri dari 20 orang dari Kecamatan Baleendah dan 20 orang dari Kecamatan Cicalengka. Penyaringan seleksi peserta yang berjumlah 40 orang dari kedua Kecamatan ini disesuaikan dengan dana yang diberikan dari pemerintah.

Peserta yang mengikuti pelatihan diberikan pengetahuan dan keterampilan dalam mempersiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan pesta serta manajemen usaha katering. Selain diberikan pengetahuan dan keterampilan juga diberikan alat penunjang diantaranya bahan-bahan makanan untuk praktek, satu set peralatan memasak untuk setiap kelompok dan uang transportasi selama kegiatan pelatihan berlangsung. Setelah kegiatan pelatihan ini berakhir semua peralatan dan bahan makanan yang tersedia diberikan sebagai modal awal untuk memulai usaha katering pesta. Diharapkan ketika selesai mengikuti pelatihan para peserta sudah mempunyai bekal untuk dapat merintis usaha sendiri sehingga dapat membuka lapangan pekerjaan dan dapat menyerap tenaga kerja yang ada dilingkungannya serta dapat meningkatkan penghasilan.

Pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta pada pelaksanaannya dilakukan secara teori sebanyak 30% dan praktikum serta praktek kerja di industri sebanyak 70%. Kegiatan ini dimaksudkan agar peserta pelatihan

mempunyai pengetahuan dan keterampilan sebagai bekal untuk mempersiapkan usaha mandiri khususnya usaha catering pesta. Setiap peserta pelatihan yang telah mengikuti kegiatan pelatihan diharapkan dapat memiliki kesiapan untuk membuka usaha catering pesta sesuai dengan tujuan dari pelatihan. Kesiapan menurut Slameto (2003:113) adalah “keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap memberi respon/jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi”. Kesiapan yang harus dimiliki peserta pelatihan meliputi kesiapan kognitif, afektif dan psikomotor dalam usaha catering pesta.

Peserta pelatihan terdiri dari 40 orang, dibagi menjadi 8 kelompok sehingga setiap kelompok terdiri dari 5 orang anggota. Hasil mengikuti pelatihan setiap kelompok diharapkan dapat memberi sumbangan bagi alumni pelatihan, terutama bagi mereka yang akan memanfaatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dimiliki sebagai kesiapan usaha catering pesta.

Berdasarkan uraian di atas, penulis sebagai mahasiswa PKK FPTK UPI apabila telah lulus dapat mengabdikan diri menjadi guru formal di SMK atau pendidikan non formal sebagai instruktur, contohnya instruktur pelatihan yang diadakan BLKD. Selain itu penulis merasa termotivasi untuk melaksanakan penelitian tentang hasil pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta sebagai kesiapan usaha catering pesta, untuk mengetahui apa pendapat alumni pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta sehingga dapat dijadikan bahan evaluasi bagi pengembangan program pelatihan selanjutnya. Penelitian ini sangat erat kaitannya dengan beberapa mata kuliah yang pernah ditempuh oleh penulis diantaranya yaitu Pengetahuan Bahan Makanan, Teknologi

Peralatan Boga, Sanitasi dan Higiene dalam Industri Boga, Manajemen Usaha Boga, Manajemen Usaha Katering dan Katering Pesta.

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah merupakan bagian pokok dalam melakukan penelitian pendidikan, sehingga dengan adanya perumusan masalah diharapkan agar tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian lebih spesifik. Pernyataan tersebut sejalan dengan pendapat yang dikemukakan oleh Suharsimi Arikunto (1993:30) menyatakan bahwa “Perumusan masalah merupakan langkah pertama dalam merumuskan suatu problematika penelitian dan merupakan pokok dari kegiatan penelitian”.

Permasalahan dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut bagaimana pendapat alumni tentang hasil pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta sebagai kesiapan usaha katering pesta? Selanjutnya uraian di atas kemudian dijadikan judul penelitian “Pendapat Alumni Tentang Hasil Pelatihan Keterampilan Pengolahan dan Penyajian Hidangan Pesta Sebagai Kesiapan Usaha Katering Pesta”.

Lingkup masalah yang akan diteliti meliputi:

- a. Pendapat alumni tentang hasil pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta dalam aspek kognitif sebagai kesiapan usaha katering pesta.
- b. Pendapat alumni tentang hasil pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta dalam aspek afektif sebagai kesiapan usaha katering pesta.
- c. Pendapat alumni tentang hasil pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta dalam aspek psikomotor sebagai kesiapan usaha katering pesta.

Kesalahpahaman persepsi antara penulis dan pembaca perlu dihindari oleh karenanya penulis akan menjelaskan istilah yang digunakan dalam penelitian ini sebagai berikut:

a. Pendapat Alumni

1) Pendapat

Pendapat menurut Latifah Sarimurti (Deasi L.,2003:6) adalah "penilaian pribadi berupa pernyataan dari sikap lisan maupun tulisan yang bersifat positif atau negatif terhadap objek tertentu".

2) Alumni

Alumni Adalah "bekas pelajar, mahasiswa, lulusan suatu sekolah atau pelatihan" (Poerwodarminto, 1998:24).

Pengertian pendapat alumni mengacu pada Latifah Sarimukti dan Poerwodarminto dalam penelitian ini yang dimaksud oleh peneliti adalah penilaian pribadi pelatihan secara tulisan mengenai keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta di Kecamatan Baleendah dan Kecamatan Cicalengka.

b. Hasil Pelatihan Keterampilan Pengolahan dan Penyajian Hidangan Pesta

Hasil pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta adalah "hasil kegiatan pembelajaran yang dilakukan dalam waktu 23 hari yang meliputi manajemen usaha katering pesta, sanitasi dan higiene, keselamatan kerja, pengetahuan bahan, pengetahuan alat, pengetahuan menyusun menu, perhitungan kalkulasi harga, penataan meja, pengolahan hidangan pesta dan penyajian hidangan pesta" (Tim Penyusun Program BLKD 2007, 2007:22).

c. Kesiapan Usaha Katering Pesta

1) Kesiapan

Kesiapan menurut Wasty Soemanto (1990:180) adalah “kesediaan seseorang untuk berbuat sesuatu yang didasari oleh kematangan, kecerdasan, keterampilan, motivasi dan kesehatan”.

2) Usaha Katering Pesta

Usaha katering pesta menurut Agnes S.W (2004:2) adalah “suatu usaha dalam bidang jasa boga yang memberikan jasa pelayanan berupa jamuan makan dan minum terhadap sekelompok orang yang merayakan suatu maksud tertentu, yang bersifat bersuka ria”.

Pengertian kesiapan usaha katering pesta yang dimaksud dalam penelitian ini mengacu pada Wasty dan Agnes S.W sehingga pengertiannya yaitu kesediaan seseorang untuk melakukan usaha dalam bidang jasa boga yang memberikan pelayanan jamuan makan dan minum terhadap sekelompok orang pada suatu acara yang bersifat bersuka ria yang didasari oleh kematangan, kecerdasan, keterampilan, motivasi dan kesehatan.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui pendapat alumni tentang hasil pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta sebagai kesiapan usaha katering pesta.

2. Tujuan Khusus

Tujuan umum yang telah dikemukakan di atas dapat diuraikan menjadi tujuan khusus yaitu untuk mengetahui dan memperoleh data yang akurat mengenai pendapat alumni tentang hasil pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta sebagai kesiapan usaha catering pesta meliputi:

- a. Pendapat alumni tentang hasil pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta dalam aspek kognitif sebagai kesiapan usaha catering pesta.
- b. Pendapat alumni tentang hasil pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta dalam aspek afektif sebagai kesiapan usaha catering pesta.
- c. Pendapat alumni tentang hasil pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta dalam aspek psikomotor sebagai kesiapan usaha catering pesta.

D. Asumsi

Dalam penelitian ini penulis mengemukakan beberapa anggapan dasar yang dilandasi oleh pendapat para ahli, atau sesuatu yang telah menjadi kebenaran umum. Asumsi atau anggapan dasar menurut Suharsimi Arikunto (2002:22) adalah “sesuatu yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang akan berfungsi sebagai hal-hal yang dipakai untuk tempat berpijak bagi peneliti di dalam melaksanakan penelitiannya”. Asumsi tersebut menjadi pegangan penulis dalam melaksanakan penelitian. Atas dasar pendapat tersebut di atas yang menjadi asumsi dalam penelitian ini adalah:

1. Hasil pelatihan merupakan hasil belajar berupa perubahan tingkah laku yang akan tampak setelah peserta pelatihan mengalami proses kegiatan pelatihan sehingga mempunyai kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor dari setiap diri individu yang mengikuti kegiatan pelatihan ini yang dapat dimanfaatkan sebagai kesiapan usaha catering pesta. Asumsi ini didukung oleh pendapat Moch. Surya (1985:75) adalah:

Hasil pelatihan merupakan perubahan tingkah laku yang menyangkut ilmu pengetahuan, keterampilan dan sikap setelah melalui proses tertentu sebagai hasil pengalaman individu dalam interaksi dengan lingkungannya.

2. Kesiapan alumni pelatihan dalam usaha catering pesta dapat diperoleh dengan melalui kegiatan pelatihan Tata Boga yang diselenggarakan oleh BLKD dengan suatu kondisi yang didasari oleh kecakapan, kematangan dan kecerdasan baik itu berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan untuk melakukan suatu kegiatan tertentu yang diperlukan sebagai kesiapan usaha catering pesta. Asumsi ini ditunjang oleh pendapat Slameto (2003:113), yaitu “kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberikan respon/ jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi”.

E. Pertanyaan Penelitian

Tujuan penelitian yang telah ditetapkan menjadi dasar bagi penulis untuk mengarahkan penelitian dalam mengumpulkan data penelitian, adapun rumusan pertanyaannya sebagai berikut:

- a. Bagaimana pendapat alumni tentang hasil pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta dalam aspek kognitif sebagai kesiapan usaha catering pesta?
- b. Bagaimana pendapat alumni tentang hasil pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta dalam aspek afektif sebagai kesiapan usaha catering pesta?
- c. Bagaimana pendapat alumni tentang hasil pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta dalam aspek psikomotor sebagai kesiapan usaha catering pesta?

F. Metode Penelitian

Metoda yang penulis gunakan dalam mengumpulkan data penelitian adalah metoda deskriptif yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran tentang masalah yang terjadi pada saat ini dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang aktual. Metoda yang penulis gunakan dalam penelitian ini ditujukan untuk mengetahui gambaran mengenai hasil pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta sebagai kesiapan perintisan usaha catering pesta sesuai dengan pendapat Nana Sudjana dan Ibrahim (2001:64) adalah “penelitian deskriptif adalah penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang”.

Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam penelitian ini yaitu angket. Angket adalah “daftar pertanyaan yang didistribusikan melalui pos untuk diisi dan dikembalikan atau dapat juga dijawab dibawah pengawasan penelitian”

(Nasution, 1995:128). Penggunaan angket yang dimaksud dalam penelitian ini adalah untuk mendapat data mengenai pendapat alumni tentang hasil pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta sebagai kesiapan usaha catering pesta dengan mengajukan sejumlah pertanyaan secara tertulis kepada responden.

G. Lokasi Dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta yang diadakan oleh BLKD, penulis lakukan di Kec. Baleendah dan Kec.Cicalengka, Kab. Bandung.

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel total dimana jumlah sampel sama dengan jumlah populasi, atau seluruh populasi dijadikan sampel. Jumlah sampel dalam penelitian ini sebanyak 40 orang yang merupakan peserta yang telah mengikuti pelatihan keterampilan pengolahan dan penyajian hidangan pesta pada tahun 2007.