

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan salah satu faktor utama yang dapat mensukseskan pembangunan nasional dalam mengembangkan sumber daya manusia, karena pendidikan memegang peranan penting dalam mewujudkan pembangunan di segala bidang secara merata dan menyeluruh. Manusia sebagai pelaksana pembangunan harus terus dibina, agar memiliki pengetahuan dan keterampilan sehingga menjadi pelaku pembangunan yang berkualitas.

Pendidikan menjadi prioritas utama dalam realisasi pembangunan, melalui pendidikan diharapkan terbentuk sumber daya manusia yang berkualitas, cerdas, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, sehat, berilmu, mandiri dan bertanggung jawab, sebagaimana tercantum dalam Undang – Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 Bab II pasal 3 tentang sistem Pendidikan Nasional (2003 : 7) mengenai Fungsi dan Tujuan Pendidikan Nasional, yaitu :

Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan 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.

Realisasi dari pencapaian Sistem Pendidikan Nasional adalah pemerintah menyelenggarakan pendidikan melalui pendidikan formal dan non formal. Kedua jalur ini dalam pelaksanaannya memiliki tujuan yang sama yaitu mencerdaskan kehidupan bangsa dan meningkatkan kualitas sumber daya manusia, sebagaimana telah ditetapkan dalam Undang – Undang Republik Indonesia No. 20 tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional Bab I Pasal 1 yaitu :

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

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagai bentuk pendidikan formal dan satuan pendidikan kejuruan sebagaimana ditegaskan dalam penjelasan Pasal 15 UU SISDIKNAS, Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu. Tujuan Pendidikan Menengah Kejuruan menurut kurikulum SMK 2004 adalah sebagai berikut :

1. Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan di dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.
2. Menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karir, ulet, dan gigih dalam berkompetensi, beradaptasi di lingkungan kerja, dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan teknologi, dan seni agar mampu mengembangkan diri dikemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi.
4. Membekali peserta didik dengan kompetensi – kompetensi sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) kelompok Pariwisata memiliki beberapa Program Keahlian salah satunya yaitu Program Keahlian Restoran. Adapun tujuan Program Keahlian Restoran secara umum mengacu pada isi Undang – Undang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 3 mengenai Tujuan Pendidikan Nasional dan penjelasan Pasal 15 yang menyebutkan secara khusus tujuan Program Keahlian Restoran adalah membekali peserta didik dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor agar kompeten dalam :

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

Pencapaian tujuan SMK, dirumuskan secara lebih operasional pada program keahlian dalam bentuk profil kompetensi tamatan. Profil kompetensi tamatan yang dicapai Sekolah Menengah Kejuruan Kelompok Pariwisata pada dasarnya merupakan standar minimal yang perlu dicapai. Profil kompetensi tamatan Sekolah Menengah Kejuruan adalah menghasilkan peserta didik yang beriman, bertakwa, berakhlak mulia, berilmu, berdisiplin, jujur, demokratis, bertanggungjawab, kompeten sesuai dengan Standar Kompetensi Nasional dan Kompetensi Kerja.

Kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan Kelompok Pariwisata tahun 2004 terdapat 3 program yaitu program normatif, program adaptif dan program produktif. Program produktif adalah kelompok mata diklat yang berfungsi membekali agar peserta didik memiliki kompetensi kerja, sesuai dengan Standar

kompetensi Kerja Nasional (SKKNI). Program produktif pada SMK program keahlian restoran terdiri atas 32 jenis kompetensi, salah satunya Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging (*Identify And Prepare Meat*).

Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging (*Identify And Prepare Meat*) dipelajari di tingkat II pada semester 1 dan 2 dengan durasi pembelajaran 80 jam. Tujuan Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging adalah agar peserta didik memiliki konsep dalam memaknai prinsip dasar Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging yang berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Lingkup belajar yang dipelajari meliputi : pemilihan daging, berbagai macam potongan daging, dan bagaimana cara menyimpan daging yang benar, teknik memotong daging yang benar sesuai dengan karkas daging, proses persiapan, pengolahan, penyajian daging, sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja. Teori Kompetensi mengidentifikasi dan menyiapkan daging dapat diaplikasikan ke dalam praktek pengolahan makanan.

Praktek pengolahan makanan dibagi menjadi dua yaitu pengolahan makanan oriental dan pengolahan makanan kontinental. Praktek pengolahan makanan kontinental dalam pembuatan hidangan utama merupakan aplikasi dari beberapa teori kompetensi yang dapat menunjang pembuatan hidangan utama salah satunya adalah Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging . Kompetensi ini dapat diterapkan ke dalam pembuatan hidangan utama.

Pembuatan hidangan utama meliputi proses persiapan, proses pengolahan dan proses penyajian. Proses persiapan meliputi pakaian kerja dan kelengkapannya, sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja, menyiapkan alat,

menyiapkan bahan dan bumbu. Proses pengolahan meliputi teknik pengolahan, sistematika kerja dan ketepatan waktu. Proses penyajian meliputi pemorsian hidangan, warna, rasa, tekstur dan garnish.

Hasil studi pendahuluan yang dilakukan penulis di SMK Negeri 2 Baleendah bahwa adanya dugaan peserta didik masih kurang dalam menerapkan Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging yang telah dikuasainya di kelas dua semester II ke dalam pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*). Kondisi ini diperkuat oleh hasil observasi yang dilakukan penulis pada saat peserta didik melaksanakan praktek, bahwa di dalam pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*) sebagian peserta didik masih kurang memperhatikan pengetahuan, sikap dan keterampilan dari kompetensi mengidentifikasi dan menyiapkan daging.

Peserta didik dianggap berhasil mencapai Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging apabila telah sanggup menerapkan pengetahuan, sikap dan keterampilan ke dalam pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama. Penulis sebagai mahasiswa Jurusan PKK Program Spesialisasi Pendidikan Tata Boga yang merupakan calon guru SMK termotivasi untuk mengungkap sejauh mana Penerapan Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging Pada Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama (*Main Course*).

B. Rumusan Masalah

Identifikasi variabel – variabel dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai ”Penerapan Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging pada Pelaksanaan Praktek Pembuatan

Hidangan Utama (*Main Course*)". Lingkup masalah yang akan diteliti dalam penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Penerapan Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging pada Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama (*Main Course*) meliputi kemampuan kognitif yaitu pengetahuan dalam memilih daging, menyiapkan daging, menyajikan potongan daging, dan cara penyimpanan daging, sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*).
2. Penerapan kompetensi "Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging (*Identify and Prepare Meat*)" pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*) meliputi kemampuan afektif yaitu sikap kerja peserta didik dalam proses persiapan, sanitasi *hygiene* pribadi, sanitasi alat, sanitasi area kerja dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama
3. Penerapan kompetensi "Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging (*Identify and Prepare Meat*)" pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*) meliputi kemampuan psikomotor yaitu keterampilan peserta didik dalam proses pengolahan dan penyajian hidangan utama yang terbuat dari daging pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*).

"Perumusan masalah dapat dilakukan dengan cara merumuskan judul selengkapnya", Suharsimi Arikunto (2006:50), sebagaimana diungkapkan oleh pakar di atas , maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :” Sejauh mana

peserta didik dapat menerapkan Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging pada Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama (*Main Course*)” yang selanjutnya dirumuskan sebagai judul skripsi :

” Penerapan Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging Pada Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama (*Main Course*)”

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

1. Penerapan Kompetensi “Mengidentifikasi Dan Menyiapkan Daging”

a. Penerapan

Penerapan menurut WJS Poerwadarminta (1990:935) dalam Kamus Umum Bahasa Indonesia adalah “Mempraktekkan ilmu dalam kehidupan sehari-hari”.

b. Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging

Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging (*Identify and Prepare Meat*“ menurut kurikulum SMK Tahun 2004 adalah

Kemampuan yang harus dimiliki peserta didik dalam pemilihan daging, berbagai macam potongan daging, dan bagaimana cara menyimpan daging, teknik memotong daging yang benar sesuai dengan karkas daging, proses persiapan, proses pengolahan dan proses penyajian daging berdasarkan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.

Pengertian Penerapan Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging merujuk pada pendapat WJS Poerwadarminta, dan Kurikulum SMKN dalam penelitian ini adalah kemampuan peserta didik dalam mempraktekkan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang meliputi pemilihan daging, berbagai

macam potongan daging, dan bagaimana cara menyimpan daging, teknik memotong daging yang benar sesuai dengan karkas daging, proses persiapan, proses pengolahan dan proses penyajian daging ke dalam praktikum makanan kontinental khususnya dalam pembuatan hidangan utama (*main course*).

2. Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama (*Main Course*)

a. Pelaksanaan

Pelaksanaan menurut WJS. Poerwadarminta dalam Kamus Besar Umum Bahasa Indonesia (1984 : 8) adalah “ Perihal perbuatan, usaha melaksanakan rancangan atau rencana yang telah dibuat”.

b. Praktek

Praktek menurut Anton Moelino di kutip oleh Kiswanto (1990 : 8) adalah “Cara melaksanakan secara nyata apa yang disebut dalam teori”.

c. Pembuatan

Pembuatan di dalam Kamus Umum Bahasa Indonesia (1982 : 155) adalah “ cara untuk mengadakan atau menghasilkan suatu benda atau barang”.

d. Hidangan Utama (*main course*)

Hidangan utama (*main course*) adalah “Hidangan pokok dari susunan menu lengkap yang dihidangkan pada waktu *lunch* maupun *dinner*, ukuran porsinya lebih besar dari *appetizer*” (Suwarti Mochantoyo, Suwarti Azwar, Pratiwi, Ermainis. 1997 : 97).

Pengertian Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama (*Main Course*) mengacu pada pendapat para pakar di atas dalam penelitian ini yaitu

usaha peserta didik dalam menghasilkan suatu benda menjadi makanan pokok dari susunan menu lengkap yang dihidangkan pada waktu *lunch* maupun *dinner* yang ukuran porsinya 175 gram sampai dengan 225 gram pada hidangan utama kontinental.

Pengertian Penerapan Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging Pada Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama mengacu pada pendapat pakar di atas dalam penelitian ini yaitu “Kemampuan peserta didik mempraktekkan pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam menghasilkan suatu benda yang diolah menjadi makanan pokok dari susunan menu lengkap yang dihidangkan pada waktu *lunch* maupun *dinner* yang ukuran porsinya 175 gram sampai dengan 225 gram pada hidangan utama kontinental”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini, yaitu untuk mengetahui tentang bagaimana Penerapan Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging Pada Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama (*Main Course*) di SMK Negeri 2 Baleendah.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data tentang Penerapan Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging Pada Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama (*Main Course*), mencakup :

- a. Penerapan kompetensi “Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging (*Identify and Prepare Meat*)” pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*) meliputi kemampuan kognitif yaitu pengetahuan dalam memilih daging, menyiapkan daging, menyajikan potongan daging, dan cara penyimpanan daging, sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*).
- b. Penerapan kompetensi “Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging (*Identify and Prepare Meat*)” pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*) meliputi kemampuan afektif yaitu sikap kerja peserta didik dalam proses persiapan, sanitasi *hygiene* pribadi, sanitasi alat, sanitasi area kerja dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama.
- c. Penerapan kompetensi “Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging (*Identify and Prepare Meat*)” pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*) meliputi kemampuan psikomotor yaitu keterampilan peserta didik dalam proses pengolahan dan penyajian hidangan utama yang terbuat dari daging pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*).

D. Asumsi Penelitian

Suharsimi Arikunto (1996 : 17), mengungkapkan tentang anggapan dasar (asumsi), 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”.

Asumsi dalam penelitian ini adalah :

1. Peserta didik dianggap berhasil dalam mencapai kompetensi “Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging” setelah peserta didik dapat menerapkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang diperoleh dalam pelaksanaan praktikum makanan kontinental pada pembuatan hidangan utama (*main course*). Anggapan dasar ini mengacu pada pendapat Mochamad Ali (1987 : 43) bahwa : “Penerapan adalah kemampuan menggunakan suatu bahan yang sudah dipelajari ke dalam situasi yang kongkrit seperti menerapkan suatu dalil, metode, konsep, prinsip atau teori”
2. Kompetensi “Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging” merupakan salah satu kompetensi yang harus dimiliki oleh peserta didik dalam memasuki dunia industri dalam mengembangkan sikap profesional dalam bekerja khususnya lingkup keahlian Bidang Boga. Pernyataan ini sesuai dengan Kurikulum SMK yaitu:

SMK bertujuan menyiapkan peserta didik dalam mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industri sebagai temian kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya serta dapat mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.

3. Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging merupakan salah satu faktor penunjang keberhasilan pada peserta didik dalam menerapkan Praktek Pembuatan Hidangan Utama (*main course*), berupa pengetahuan, keterampilan dan pengalaman dalam pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*). Anggapan dasar ini ditunjang oleh pendapat Nana Sudjana (1995:31) “Peserta didik dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuannya ke dalam praktik kehidupannya”

E. Pertanyaan Penelitian

Pokok permasalahan penelitian ini adalah pengetahuan, sikap, dan keterampilan dari Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging yang telah dipelajari oleh peserta didik, apakah sudah benar-benar dikuasai, karena pada dasarnya pengetahuan, sikap dan keterampilan dari Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging dapat diterapkan dalam pelaksanaan pembuatan hidangan utama (*main course*), sehingga pertanyaan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan kompetensi “Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging (*Identify and Prepare Meat*)” pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*) meliputi kemampuan kognitif yaitu pengetahuan dalam memilih daging, menyiapkan daging, menyajikan potongan daging, dan cara penyimpanan daging, sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*).

2. Bagaimana penerapan kompetensi “Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging (*Identify and Prepare Meat*)” pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*) meliputi kemampuan afektif yaitu sikap kerja peserta didik dalam proses persiapan, sanitasi *hygiene* pribadi, sanitasi alat, sanitasi area kerja dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama.
3. Bagaimana penerapan kompetensi “Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging (*Identify and Prepare Meat*)” pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*) meliputi kemampuan psikomotor yaitu keterampilan peserta didik dalam proses pengolahan dan penyajian hidangan utama yang terbuat dari daging pada pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama (*main course*).

F. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini diadakan di SMK Negeri 2 Baleendah yang bertempat di Jalan RAA. Wiranatakusumah Km 11. Alasan penulis memilih lokasi tersebut, karena responden berada di SMK Negeri 2 dan dikarenakan jumlah peserta didik Tingkat II Program Keahlian Restoran Tahun Ajaran 2006/2007 SMK Negeri 2 Baleendah Kabupaten Bandung sebanyak 32 orang peserta didik.

