

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Peningkatan sumber daya manusia diupayakan melalui pendidikan baik pendidikan formal maupun informal. Pendidikan merupakan salah satu kunci utama dalam pembangunan sumber daya manusia yang berkualitas. Pendidikan menjadi prioritas utama dalam realisasi pembangunan, melalui pendidikan diharapkan terbentuk sumber daya manusia yang berkualitas, cerdas, bertaqwa 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 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 bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Usaha pemerintah untuk memenuhi kebutuhan tersebut adalah dengan mendirikan lembaga pendidikan, salah satunya sekolah. Sekolah merupakan satuan pendidikan yang menyelenggarakan proses belajar mengajar. Dilihat dari jenjang sistem pendidikan terdiri dari pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan atas. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan bentuk pendidikan menengah yaitu sekolah yang dibangun atau didirikan untuk menciptakan lulusan siap kerja, sesuai dengan minat dan bakatnya.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) kelompok Pariwisata memiliki beberapa program Keahlian salah satunya yaitu Program Keahlian Restoran. 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 psikomotorik 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 restoran maupun di kamar tamu serta menata meja makan dan meja prasmanan.
4. Mengolah dan menyajikan aneka minuman non alcohol.
5. Mengorganisir operasi pelayanan makanan dan minuman di restoran.

Kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Restoran terdapat tiga program yaitu program normatif, program adaptif, dan program produktif. Program produktif adalah kelompok mata diklat yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi kerja sesuai dengan Standar Kompetensi Kerja Nasional. Program produktif pada SMK program keahlian restoran terdiri atas 32 jenis kompetensi, salah satunya kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)*.

Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* dipelajari pada tingkat II dengan durasi 40 jam. Tujuan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* adalah agar peserta didik

memiliki konsep dalam memaknai prinsip dasar kompetensi yang berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotorik. Lingkup belajar yang dipelajari meliputi mengidentifikasi *seafood*, berbagai macam - macam potongan *seafood*, pemilihan *seafood*, bagaimana cara menyimpan *seafood* yang benar, proses persiapan, pengolahan, penyajian *seafood*, pembuatan saus untuk *seafood*, sanitasi hygiene dan keselamatan kerja. Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* kemudian diterapkan ke dalam praktek pengolahan makanan khususnya praktek pengolahan makanan kontinental.

Praktek pengolahan makanan kontinental di SMK pada tingkat II diterapkan pada praktek pembuatan hidangan utama. Pembuatan hidangan utama meliputi proses persiapan, pengolahan, dan 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 porsi hidangan, warna, rasa tekstur dan garnish.

Hasil studi pendahuluan yang dilakukan penulis di SMKN 9 Bandung bahwa di dalam pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama sebagian peserta didik masih kurang dapat menerapkan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)*, pada praktek pengolahan makanan kontinental, khususnya pada pembuatan potongan *seafood*, pembuatan saus untuk *seafood*, pemorsian hidangan, dan sanitasi *hygiene*.

Peserta didik dianggap berhasil mencapai kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan Seafood (*Prepare and Cook Seafood*) apabila telah sanggup menerapkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan ke dalam pelaksanaan praktek pembuatan hidangan utama. Penulis sebagai mahasiswa jurusan PKK program studi Tata Boga yang merupakan calon guru SMK termotivasi untuk mengungkap bagaimana penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada pelaksanaan praktek pengolahan makanan kontinental.

B. Rumusan Masalah

“Perumusan masalah dapat dilakukan dengan cara merumuskan judul selengkapnya”, Suharsimi Arikunto (2006:50), sebagaimana diungkapkan pakar diatas, maka masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana peserta didik menerapkan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare And Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental yang selanjutnya dirumuskan sebagai judul skripsi:

“Penerapan “Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare And Cook Seafood)” Pada Praktek Pengolahan Makanan Kontinental”*

Identifikasi variabel-variabel dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental. Lingkup Masalah yang diteliti dalam penelitian ini dapat dibatasi sebagai berikut:

1. Penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* (*Prepare and Cook Seafood*) pada praktek pengolahan makanan kontinental berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan dalam mengidentifikasi, memilih, menyiapkan, membuat saus *seafood*, cara menyimpan seafood, sanitasi hygiene dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktek pengolahan makanan kontinental.
2. Penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* (*Prepare and Cook Seafood*) pada praktek pengolahan makanan kontinental berkaitan dengan kemampuan afektif meliputi sikap kerja peserta didik dalam proses persiapan, sanitasi hygiene pribadi, sanitasi alat, sanitasi area kerja dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktek pengolahan makanan kontinental.
3. Penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* (*Prepare and Cook Seafood*) pada praktek pengolahan makanan kontinental berkaitan dengan kemampuan psikomotorik meliputi keterampilan peserta didik dalam proses persiapan, pengolahan dan penyajian hidangan utama yang terbuat dari *seafood* pada pelaksanaan praktek pengolahan makanan kontinental, dengan hidangan yang dipraktikkan yaitu *poach fish of florentine with hollandaise sauce* dan *fish of meuniere with gravy sauce*.

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 Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* (*Prepare and Cook Seafood*)

a. Penerapan

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

b. Kompetensi

Kompetensi menurut Mc Ahsan (E. Mulyasa, 2002:45) adalah

“Kompetensi diartikan sebagai pengetahuan dan kemampuan yang dikuasai oleh seseorang yang menjadi bagian dari dirinya, sehingga ia dapat melakukan perilaku-perilaku kognitif, afektif, dan psikomotorik dengan sebaik-baiknya”.

c. Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* (*Prepare and Cook Seafood*)

Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* (*Prepare and Cook Seafood*) dalam kurikulum SMK kelompok Pariwisata adalah

“Kompetensi berupa teori dan praktikum yang mempelajari mengidentifikasi, memilih, menyimpan, menyiapkan saus untuk *seafood*, proses persiapan, proses pengolahan dan proses penyajian hidangan *seafood* berdasarkan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.

Pengertian penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* (*Prepare and Cook Seafood*) merujuk pada pendapat WJS Poerwadarminta, Mc Ahsan, dan Kurikulum SMK kelompok Pariwisata dalam penelitian ini adalah kemampuan peserta didik dalam melaksanakan pengetahuan, sikap, dan keterampilan dalam menyiapkan, mengolah, menata, dan menyimpan hidangan *seafood* ke dalam praktikum makanan kontinental pada pembuatan hidangan utama (*main course*) yaitu *poach fish of florentine with hollandaise sauce* dan *fish of meuniere with gravy sauce*.

2. **Praktek Pengolahan Makanan Kontinental.**

a. **Praktek**

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

b. **Pengolahan**

Pengolahan menurut Nursiah dkk (1990:150) adalah “Kegiatan mengolah bahan makanan menjadi hidangan sehat dan layak untuk di makan”.

c. **Makanan kontinental**

Makanan kontinental menurut Suwarti Mochantoyo(1997:97) adalah “ Makanan yang berasal dari negara Eropa, Amerika, dan Australia”.

Pengertian Praktek Pengolahan Makanan Kontinental mengacu pada pendapat Anton Moeliono, Nursiah dan Suwarti Mochantoyo dalam penelitian ini yaitu cara peserta didik dalam mengolah suatu bahan makanan menjadi makanan yang berasal dari negara Eropa, Australia, dan Amerika.

Pengertian penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental mengacu pada pendapat pakar diatas dalam penelitian ini yaitu Kemampuan peserta didik melaksanakan pengetahuan, sikap, keterampilan dari teori kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare And Cook Seafood)* dalam mengolah suatu bahan makanan menjadi makanan yang berasal dari negara Eropa”, khususnya *poach fish of florentine with hollandaise sauce* dan *fish of meuniere with gravy sauce*.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini, yaitu untuk mengetahui sejauhmana penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental di SMK Negeri 9 Bandung.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data yang spesifik tentang penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental, meliputi :

- a. Penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan dalam mengidentifikasi, memilih, menyiapkan, membuat saus *seafood* dan cara menyimpan seafood, sanitasi hygiene dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktek pengolahan makanan kontinental.
- b. Penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental berkaitan dengan kemampuan afektif meliputi sikap kerja peserta didik dalam proses persiapan, sanitasi hygiene pribadi, sanitasi alat, sanitasi area kerja dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktek pengolahan makanan kontinental.

- c. Penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental berkaitan dengan kemampuan psikomotorik meliputi keterampilan peserta didik dalam proses pengolahan dan penyajian hidangan utama yang terbuat dari *seafood* pada pelaksanaan praktek pengolahan makanan kontinental, dengan hidangan yang dipraktikkan yaitu *poach fish of florentine with hollandaise sauce* dan *fish of meuniere with gravy sauce*.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada:

1. Peserta didik

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini untuk peserta didik yaitu mengetahui sejauhmana kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* dapat diterapkan pada praktek pengolahan makanan kontinental sehingga peserta didik dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilannya

2. SMKN 9 Bandung

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini untuk SMKN 9 Bandung yaitu memberikan informasi tentang sejauhmana kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* dapat diterapkan pada praktek pengolahan makanan kontinental oleh peserta didik. Informasi tersebut dapat dijadikan masukan bagi pengembangan materi pembelajaran kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada SMKN 9 Bandung

3. Prodi Tata Boga Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini untuk Prodi Tata Boga Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI yaitu sebagai masukan pengembangan materi pengetahuan bahan makanan khususnya mengenai *seafood*.

4. Penulis

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini yaitu meningkatkan pengetahuan dan wawasan dan khususnya dalam penelitian penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* (*Prepare and Cook Seafood*)

E. 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 Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* (*Prepare and Cook Seafood*) setelah peserta didik dapat menerapkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang diperoleh dalam praktek pengolahan makanan kontinental pada pembuatan hidangan utama (*main course*). Anggapan dasar ini sesuai dengan 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 Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* merupakan salah satu kompetensi yang harus dimiliki oleh peserta didik dengan tujuan menyiapkan peserta didik dalam memasuki dunia industri dan 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 teman kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya serta dapat mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminati.

3. Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* merupakan salah satu faktor penunjang keberhasilan pada peserta didik dalam menerapkan praktek pengolahan makanan kontinental pada pembuatan hidangan utama (*main course*), berupa pengetahuan, keterampilan dan pengalaman dalam pelaksanaan praktek pengolahan makanan kontinental. Anggapan dasar ini ditunjang oleh pendapat Nana Sudjana (1995:31) “Peserta didik dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuannya ke dalam praktek kehidupannya”.

F. Pertanyaan Penelitian

Pokok permasalahan penelitian ini adalah pengetahuan, sikap, dan keterampilan dari kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* yang dipelajari oleh peserta didik, apakah sudah benar-benar dikuasai, karena pada dasarnya pengetahuan, sikap, dan keterampilan dari kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* dapat diterapkan dalam praktek pengolahan makanan kontinental, sehingga pertanyaan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental berkaitan dengan kemampuan kognitif.
2. Bagaimana penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental berkaitan dengan kemampuan afektif.
3. Bagaimana penerapan kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood (Prepare and Cook Seafood)* pada praktek pengolahan makanan kontinental berkaitan dengan kemampuan psikomotorik

G. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian ini diadakan di SMK Negeri 9 Bandung yang bertempat di Jalan Soekarno Hatta km 10. Alasan penulis memilih lokasi tersebut karena responden berada di SMK Negeri 9 Bandung dan jumlah peserta didik tingkat II Program Keahlian Restoran Tahun Ajaran 2007/2008 SMK Negeri 9 Bandung sebanyak 32 orang peserta didik.

