

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pembangunan nasional di segala bidang secara merata terus digalakkan oleh pemerintah, salah satunya pembangunan di bidang pendidikan. Pendidikan merupakan upaya dalam meningkatkan kecerdasan masyarakat dan sumber daya manusia Indonesia sehingga mampu membangun diri serta lingkungannya saat ini dan masa yang akan datang. Sumber daya manusia yang berkualitas merupakan sumber daya yang sangat penting untuk membangun bangsa. Sejalan dengan fungsi dan tujuan pendidikan nasional sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 tahun 2003 Bab II pasal 3 tentang Sistem Pendidikan Nasional (Nursyahid, 2003:7) yaitu:

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 dan bertanggung jawab.

Pencapaian misi Pendidikan Nasional tersebut, pemerintah menetapkan sistem pendidikan nasional dilaksanakan melalui jalur pendidikan formal dan nonformal sebagai upaya pencapaian misi pendidikan nasional tersebut. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan terstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi. Pemerintah dan masyarakat berupaya bersama mendirikan lembaga

pendidikan sebagai sarana pembelajaran, salah satunya sekolah menengah kejuruan (SMK) yang didirikan untuk mempersiapkan lulusan terdidik dan terlatih pada tingkat sekolah menengah sehingga peserta didik mampu bekerja pada bagian operasional di dunia industri, di antaranya yaitu industri pariwisata. Industri pariwisata memerlukan lulusan SMK Pariwisata yang memiliki standar :

Pernyataan keterampilan, pengetahuan dan sikap yang harus dapat diaplikasikan oleh seseorang di tempat kerjanya untuk dapat memenuhi standarisasi industri yang dibutuhkan merupakan "*benchmarks*" yang dibuat oleh industri yang biasa digunakan untuk membuat tingkat efektivitas unjuk kerja pada suatu industri menyediakan suatu *framework* untuk kebutuhan *stakeholder* tanpa memperhatikan lokasi dan ukuran.

(Kurikulum SMK Edisi 2004)

Upaya mewujudkan tujuan di atas maka lulusan SMK Pariwisata yang dihasilkan harus mengikuti perkembangan yang sesuai dengan industri pariwisata. SMK Pariwisata merupakan SMK yang didalamnya terdapat peserta didik yang mendapat pendidikan dan pelatihan bidang ilmu yang berhubungan erat dengan industri, yaitu perhotelan, kecantikan, bidang busana, dan bidang restoran. Program Keahlian Restoran merupakan salah satu program yang terdapat di SMK Pariwisata yang bertujuan menghasilkan lulusan yang mampu bekerja di bagian operasional bidang boga khususnya di restoran. Upaya memenuhi tujuan tersebut, peserta didik diwajibkan mengikuti sejumlah kompetensi yaitu normatif (mata diklat yang mengandung nilai moral, seperti PPKN dan Agama), adaptif (mata diklat penunjang dan umum) dan produktif (mata diklat keahlian khusus sesuai dengan jurusan).

Salah satu kompetensi produktif penunjang kemampuan peserta didik dalam bidang boga yaitu kompetensi Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja.

Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja adalah kompetensi yang sepenuhnya berisi teori. Gambaran umum mengenai mata diklat Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja selanjutnya, disarikan dari deskripsi pembelajaran produktif (2004:2-3) bahwa lingkup belajar Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja yaitu *Hygiene* dan ruang lingkungannya, *hygiene* perorangan, *hygiene* tempat kerja (dapur), *hygiene* makanan, penyimpanan bahan (makanan dan kimia), resiko *hygiene* dan keracunan makanan.

Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja ini seyogyanya dapat diterapkan pada praktikum yang dilaksanakan di SMK, salah satunya pada kompetensi Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*) yang merupakan salah satu kompetensi produktif yang mempunyai lingkup klasifikasi sup, menyiapkan alat persiapan dan pengolahan sup, menyiapkan pengolahan sup, dan pembuatan aneka sup.

Tujuan prosedur *hygiene* di tempat kerja pada pelaksanaan praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup yaitu agar peserta didik mampu menerapkan *hygiene* perorangan, *hygiene* makanan dan area kerja pada saat persiapan dan pengolahan sup di laboratorium sehingga dapat menghasilkan sup yang aman untuk dimakan.

Survey pendahuluan telah penulis lakukan pada peserta didik Program Keahlian Restoran Tingkat II Tahun Ajaran 2006/2007 SMK BPP Bandung yang telah mengikuti kompetensi Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja, pada

pelaksanaan praktikum persiapan dan pengolahan sup (*Prepare Soup*). Peserta didik sebelumnya telah mendapatkan pendidikan dan latihan prosedur *hygiene*, namun setelah mereka melaksanakan praktek pembuatan sup belum diterapkan secara maksimal. Masalah yang sering timbul pada pelaksanaan praktikum persiapan dan pengolahan sup yaitu sup cepat basi, berendur dan memiliki bau yang tidak sedap. Kekurangan tersebut dapat dianalisis seperti kebersihan pemilihan bahan dan bumbu, serta kebersihan dalam teknik pengolahan sup.

Uraian latar belakang masalah di atas dijadikan dasar pemikiran penulis sebagai mahasiswa Jurusan PKK FPTK UPI sekaligus sebagai calon pendidik (guru) dalam melakukan penelitian untuk mengetahui bagaimana penerapan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam pengembangan kemampuan *kognitif*, *afektif* dan *psikomotor* peserta didik Program Keahlian Restoran dalam pelaksanaan praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*).

B. Pembatasan Dan Perumusan Masalah

1. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dilakukan dengan berbagai alasan yaitu keterbatasan dana, tenaga dan waktu yang dimiliki oleh penulis (Suharsimi Arikunto, 1998:38). Alasan pembatasan masalah tersebut mendasari penulis membatasi penelitian ini dalam variabel yang sederhana.

Penelitian ini penulis batasi dalam :

1. Penerapan prosedur *hygiene* di tempat kerja dalam pelaksanaan praktikum persiapan dan pengolahan sup berupa kemampuan kognitif pada ruang lingkup *hygiene*, klasifikasi dan identifikasi sup, fungsi sup, bahan dan bumbu untuk sup, teknik pengolahan sup.
2. Penerapan prosedur *hygiene* di tempat kerja dalam pelaksanaan praktikum persiapan dan pengolahan sup berupa kemampuan afektif pada kesadaran dalam melaksanakan prosedur *hygiene* di tempat kerja dalam menyiapkan dan mengolah sup (*prepare soup*), serta cermat dalam klasifikasi dan mengidentifikasi sup.
3. Penerapan prosedur *hygiene* di tempat kerja dalam pelaksanaan praktikum persiapan dan pengolahan sup berupa kemampuan psikomotor, peserta didik dapat menerapkan prosedur *hygiene*, dapat membuat bumbu sup, mengolah dan menyajikan sup.

2. Perumusan Masalah

M Subana dan Sudrajat (2005:93) mengemukakan:

Rumusan masalah hendaknya memuat variabel-variabel yang akan diteliti dan teridentifikasi dengan jelas serta diperkirakan ada alternatif penyelesaiannya. Selain itu, rumusan masalah sebaiknya mudah untuk dikembangkan menjadi sebuah instrumen pengumpul data dari variabel bersangkutan.

Uraian pembatasan masalah menjadi acuan penulis dalam merumuskan masalah, sebagai berikut: “Bagaimana Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja diterapkan oleh Peserta Didik Program Keahlian Restoran dalam pelaksanaan praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*)?”

Rumusan masalah tersebut selanjutnya dijadikan oleh penulis sebagai judul penelitian yaitu “Penerapan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam Pelaksanaan Praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*)”.

C. Definisi Operasional

Definisi operasional ini dikemukakan dalam upaya menghindari terjadinya salah pengertian antara pembaca dengan penulis pada istilah-istilah yang terdapat pada judul desain skripsi “Penerapan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam Pelaksanaan Praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*)”.

Sanapiah Faisal (1982:65) mengemukakan, “Istilah-istilah yang memungkinkan salah tafsir, perlu ditegaskan batasan-batasannya”. Definisi operasional membantu peneliti ke arah mantapnya kerangka acuan di dalam mendekati masalah yang akan ditelitinya, maka definisi operasional dirumuskan sebagai berikut:

1. Penerapan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja

a. Penerapan

Mochammad Ali (1998:43) mendefinisikan penerapan, yaitu “kemampuan menggunakan atau menafsirkan suatu bahan yang sudah dipelajari ke dalam situasi baru atau situasi yang kongkrit seperti menerapkan prosedur *hygiene* di tempat kerja dalam pelaksanaan praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*)”.

b. Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja

Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja merupakan kompetensi yang berisi materi mengenai “*hygiene* perorangan, *hygiene* tempat kerja (dapur), *hygiene* makanan, penanganan dan penyimpanan bahan makanan serta keracunan makanan”. (Deskripsi Pemelajaran Produktif, 2004:1).

Pengertian penerapan prosedur *hygiene* di tempat kerja dalam penelitian ini mengacu pada pengertian penerapan menurut Mochammad Ali dan prosedur *hygiene* di tempat kerja menurut Deskripsi Pemelajaran Produktif. Penerapan prosedur *hygiene* di tempat kerja dalam penelitian ini diartikan sebagai kemampuan menerapkan prosedur *hygiene* di tempat kerja yang mencakup *hygiene* perorangan, *hygiene* tempat kerja (dapur), *hygiene* makanan, penanganan dan penyimpanan bahan makanan serta keracunan makanan dalam pelaksanaan praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*).

2. Pelaksanaan Praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*)

a. Pelaksanaan

Pengertian pelaksanaan mengacu pada Kamus Besar Bahasa Indonesia (2002:627) yang mengartikan pelaksanaan sebagai “proses, cara, perbuatan melaksanakan (rancangan, keputusan, dsb)”.

b. Praktikum

Menurut H. Nolker (1983:119) praktikum yaitu :”Cara melaksanakan secara nyata apa yang disebut dalam teori”.

c. Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*)

Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*) berdasarkan Deskripsi Pemelajaran Produktif (2004:28) adalah kompetensi yang berisi materi berupa “Mengidentifikasi dan mengklasifikasi macam-macam sup (*soup*), menyiapkan dan menyimpan sup (*soup*)”

Pengertian pelaksanaan praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*) mengacu pada pengertian pelaksanaan praktikum persiapan dan pengolahan sup. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, pengertian Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare soup*) menurut Deskripsi Pemelajaran Produktif. Pengertian pelaksanaan praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*) yang dimaksud adalah melaksanakan pengajaran, yang bertujuan agar peserta didik mendapat kesempatan untuk menguji dan melaksanakan dalam keadaan nyata apa yang diperoleh dalam teori mengidentifikasi dan mengklasifikasi macam-macam sup (*soup*), menyiapkan dan menyimpan sup (*soup*).

D. Tujuan Penelitian

Penelitian ini ditujukan untuk memperoleh gambaran tentang penerapan prosedur *hygiene* di tempat kerja dalam pelaksanaan praktikum persiapan dan pengolahan sup (*prepare soup*).

Riduwan: (2005:6) mengemukakan:

Tujuan penelitian merupakan keinginan-keinginan peneliti atas hasil penelitian dengan mengetengahkan indikator-indikator apa yang hendak ditemukan dalam penelitian, terutama yang berkaitan dengan variabel-variabel penelitian.

Tujuan dalam penelitian ini dibagi kedalam dua bagian yaitu:

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam pelaksanaan praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*).

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data secara spesifik mengenai penerapan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam pelaksanaan praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*) oleh peserta didik ditinjau dari :

1. Penerapan prosedur *hygiene* di tempat kerja dalam pelaksanaan praktikum persiapan dan pengolahan sup berupa kemampuan *kognitif* pada ruang lingkup *hygiene*, klasifikasi dan identifikasi sup, fungsi sup, bahan dan bumbu untuk sup, teknik pengolahan sup.
2. Penerapan prosedur *hygiene* di tempat kerja dalam pelaksanaan praktikum persiapan dan pengolahan sup berupa kemampuan *afektif* pada kesadaran dalam melaksanakan prosedur *hygiene* di tempat kerja

dalam menyiapkan dan mengolah sup (*prepare soup*), serta cermat dalam menjelaskan klasifikasi dan mengidentifikasi sup.

3. Penerapan prosedur *hygiene* di tempat kerja dalam pelaksanaan praktikum persiapan dan pengolahan sup berupa kemampuan *psikomotor*, peserta didik dapat menerapkan prosedur *hygiene*, dapat membuat bumbu sup, mengolah dan menyajikan sup.

E. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi:

1. Peserta didik SMK BPP meningkatkan pengetahuan tentang prosedur *hygiene* di tempat kerja dalam pelaksanaan praktikum persiapan dan pengolahan sup (*Prepare Soup*).
2. Guru, sebagai bahan masukan dalam pengembangan mata diklat khususnya prosedur *hygiene* di tempat kerja.
3. Peneliti, dapat menambah wawasan, pengetahuan, dan pengalaman dalam penelitian tentang penerapan prosedur *hygiene* di tempat kerja dalam pelaksanaan praktikum persiapan dan pengolahan sup dan khususnya dalam rangka menyelesaikan studi di jurusan PKK FPTK UPI..

F. Asumsi

Asumsi atau anggapan dasar sebagai titik tolak pemikiran, validitasnya harus dapat diterima dalam penelitian (Sukmadinata, 2005:11), sejalan dengan M Subana dan Sudrajat (2005:73) yang mengemukakan, "Anggapan dasar

adalah titik tolak logika berpikir dalam penelitian yang kebenarannya diterima oleh peneliti”. Suharsimi Arikunto (2002:58) mengartikan anggapan dasar sebagai “... landasan teori di dalam pelaporan hasil penelitian nanti”.

Asumsi bermanfaat untuk memperkuat permasalahan dalam penelitian dan membantu peneliti dalam memperjelas, menerapkan objek penelitian, wilayah pengambilan data, instrumen dan pengumpulan data. “Asumsi dapat berupa teori, evidensi-evidensi dan dapat pula pemikiran penulis sendiri” (Riduwan, 2005:9).

Pendapat mengenai asumsi tersebut dijadikan acuan di dalam merumuskan asumsi dalam penelitian ini, sehingga asumsi penelitian ini penulis uraikan sebagai berikut:

1. Penerapan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam pelaksanaan praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*) merupakan gambaran kemampuan peserta didik tentang pengetahuan, sikap dan keterampilan setelah mempelajari Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja. Penerapan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dengan kata lain merupakan hasil dari pembelajaran kompetensi tersebut yang diaplikasikan ke dalam pelaksanaan praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*). Asumsi ini sejalan dengan pendapat Surya (1987:75) yang mengemukakan bahwa hasil pembelajaran merupakan “... perubahan tingkah laku yang menyangkut ilmu pengetahuan dan sikap setelah melalui proses tertentu sebagai hasil belajar pengalaman individu dalam beinteraksi dengan lingkungannya”.

2. Penerapan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja memiliki tujuan pembelajaran untuk mendidik peserta didik dalam prosedur *hygiene*, melalui kompetensi ini peserta didik dapat menerapkannya dalam berbagai praktikum, antara lain praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*). Pelaksanaan praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*) dapat memberi pengalaman nyata dalam aplikasi Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja sesuai dengan tujuan pembelajaran kompetensi Prosedur *Hygiene* di tempat kerja. Asumsi ini sejalan dengan pendapat Djuju Sudjana S (1993:38) yang mengemukakan:

Tujuan belajar berfungsi pula sebagai pengarah kegiatan belajar dan pengukur efektivitas pencapaian hasil kegiatan belajar. Sebagai pengarah kegiatan belajar, tujuan belajar itu menjadi rujukan utama bagi seluruh proses kegiatan belajar. Sebagai pengukur efektivitas pencapaian hasil kegiatan belajar, bahwa dengan adanya tujuan belajar maka warga belajar dapat mengetahui dan merasakan tingkat perubahan tingkah laku, sebagaimana dirumuskan dalam tujuan belajar, yang telah mereka capai melalui kegiatan belajar.

3. Penerapan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dianggap berhasil apabila peserta didik telah dapat menerapkan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang telah diperoleh ke dalam praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*). Asumsi ini sesuai dengan pendapat Mochammad Ali (1983:43) yang mengemukakan bahwa menerapkan berarti mampu "... menggunakan atau menafsirkan suatu bahan yang sudah dipelajari ke dalam situasi baru atau situasi yang kongkrit seperti menerapkan prosedur *hygiene* di tempat kerja dalam pelaksanaan praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*)"

G. Pertanyaan Penelitian

Sukmadinata (2005:10) mengemukakan, "Hal-hal pokok yang ingin diperoleh dari penelitian dirumuskan dalam bentuk hipotesis atau pertanyaan penelitian".

Pertanyaan penelitian yang penulis rancang berdasarkan : Bagaimana Penerapan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam Pelaksanaan Praktikum Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*) oleh peserta didik ditinjau dari kemampuan:

1. *Kognitif* peserta didik pada ruang lingkup *hygiene*, klasifikasi dan identifikasi sup, fungsi sup, bahan dan bumbu untuk sup, teknik pengolahan sup.
2. *Afektif* peserta didik pada kesadaran dalam melaksanakan prosedur *hygiene* di tempat kerja dalam menyiapkan dan mengolah sup (*prepare soup*), serta cermat dalam menjelaskan klasifikasi dan mengidentifikasi sup.
3. *Psikomotor* peserta didik dapat menerapkan prosedur *hygiene*, dapat membuat bumbu sup, mengolah dan menyajikan sup.

H. Lokasi Penelitian

Penelitian ini penulis lakukan pada Program Keahlian Restoran Tingkat II Tahun Ajaran 2006/2007 di SMK BPP Bandung yang beralamat di Jl. Van De Venter No. 14 Bandung. Dipilihnya lokasi tersebut sebagai lokasi penelitian didasarkan pada pertimbangan:

- a. Pengamatan sementara peneliti, permasalahan yang akan diteliti terdapat pada peserta didik Program Keahlian Restoran Tingkat II Tahun Ajaran 2006/2007 yang telah mengikuti kompetensi Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja.
- b. Secara operasional penelitian diharapkan dapat dilaksanakan karena penulis sendiri pernah melakukan Program Pengalaman Lapangan di SMK BPP Bandung dan mengajar kompetensi Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dan Persiapan dan Pengolahan Sup (*Prepare Soup*).

