

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan merupakan salah satu unsur yang sangat penting dalam upaya meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang akan mewujudkan suksesnya pembangunan nasional di segala bidang secara merata dan menyeluruh. Proses pendidikan bertujuan untuk mencerdaskan kehidupan bangsa dan menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas. Pernyataan tersebut sesuai dengan rumusan tujuan pendidikan nasional dalam Undang-Undang RI Bab II Pasal 3 nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, 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 serta bertanggung jawab.

Pendidikan nasional dapat dilakukan melalui pendidikan formal dan non formal yang dapat saling melengkapi dan memperkaya. Lembaga pendidikan formal dimulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi.

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan salah satu lembaga pendidikan tinggi yang mempersiapkan tenaga-tenaga kerja terampil dalam bidangnya, berusaha memenuhi kebutuhan pendidikan sesuai dengan tujuannya yaitu menghasilkan tenaga kependidikan profesional yang mampu mengantisipasi

kebutuhan pendidikan di masa depan. UPI membawahi enam Fakultas yang salah satunya Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK).

FPTK membawahi empat jurusan yang salah satunya adalah Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Jurusan PKK sesuai dengan perubahan kurikulum baru 2006 mempunyai tiga program studi yaitu program studi Tata Boga, program studi Tata Busana dan program studi PKK. Jurusan PKK mendidik mahasiswa menjadi pendidik yang terdidik, terlatih, terampil, sehingga memiliki kemampuan akademik dan mampu menjadi tenaga pengajar di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK).

SMK merupakan salah satu jenjang pendidikan menengah kejuruan yang bertujuan mendidik dan mempersiapkan peserta didik menjadi tenaga terampil tingkat menengah dan profesional di bidangnya masing-masing. Sesuai dengan tujuan khusus SMK adalah sebagai berikut :

1. Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia yang produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan 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 sifat profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi.
4. Membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi sesuai dengan program keahlian yang di pilih.

(Kurikulum SMK, 2004 : 7)

Kutipan di atas mengandung makna bahwa yang menjadi tujuan utama SMK sebagai salah satu pendidikan menengah yaitu menyiapkan peserta didik atau tamatan agar mampu menjadi tenaga terampil tingkat menengah yang

profesional dan produktif, serta mandiri sesuai dengan kompetensi yang dimilikinya untuk mengisi kebutuhan dunia usaha dan industri. Salah satu upaya untuk menyiapkan peserta didik agar mampu memenuhi kebutuhan tenaga kerja tersebut khususnya bidang boga, maka peserta didik dibekali berbagai pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam proses pembelajaran.

Proses pembelajaran yang diselenggarakan di SMK tercakup dalam tiga kelompok program sesuai dengan kurikulum SMK 2004 (2004 : 22) yaitu program normatif, program adaptif dan program produktif. Program normatif merupakan sekelompok mata diklat yang berkaitan dengan nilai-nilai kemanusiaan di masyarakat, program adaptif merupakan kelompok mata diklat umum, sedangkan program produktif merupakan program yang disusun dalam bentuk kompetensi berkaitan dengan bidang boga.

Program produktif yang harus dikuasai oleh peserta didik salah satunya yaitu kompetensi Pengolahan Kue dan Roti. Kompetensi Pengolahan Kue dan Roti dipelajari di kelas 1, 2 dan 3 Program Keahlian Restoran yang dilakukan kurang lebih 16 kali pertemuan dengan durasi pembelajaran 90 menit setiap pertemuan. Kompetensi Pengolahan Kue dan Roti pada pelaksanaannya dilakukan secara teori dan praktek dengan perbandingan teori 30% dan praktek 70%. Tujuan kompetensi Pengolahan Kue dan Roti adalah agar peserta didik memiliki konsep dalam memaknai prinsip dasar Pengolahan Kue dan Roti meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Kompetensi Pengolahan Kue dan Roti ini dapat dimanfaatkan pada praktek berwirausaha di unit produksi patiseri.

Unit produksi boga di SMKN 3 Cimahi terbagi dalam dua bagian, yaitu bagian katering dan bagian patiseri. Unit produksi boga bagian katering hanya memproduksi makanan jika ada pesanan, sedangkan unit produksi boga bagian patiseri memproduksi roti dengan variasi rasa dan isi setiap hari, *puff pastry*, *chouxé paste*, *sponge cake*, *brownies* bakar dan *brownies* kukus, kue kering (*cookies*) dan kue basah diproduksi jika ada pesanan. Kedudukan unit produksi patiseri yang diselenggarakan oleh sekolah dan merupakan milik sekolah berada di bawah koperasi, kepala sekolah sebagai penanggung jawab dan guru sebagai pengelola pelaksanaan unit produksi patiseri yang bertanggung jawab penuh terhadap unit-unit usaha yang diselenggarakan untuk melayani konsumen.

Bentuk pembelajaran praktek di unit produksi patiseri SMKN 3 Cimahi dikelola oleh peserta didik kelas 2 Program Keahlian Restoran yang disusun menggunakan jadwal yang telah ditentukan oleh ketua unit produksi dan dibantu oleh guru pembimbing. Ketua unit produksi dijabat oleh guru yang mengajarkan kompetensi Pengolahan Kue dan Roti, dalam struktur organisasi unit produksi patiseri ketua unit produksi memiliki kedudukan sebagai koordinator unit produksi yang bertanggung jawab dalam kegiatan operasional di unit produksi patiseri. Guru pembimbing selama proses praktek berwirausaha di unit produksi patiseri ialah guru bidang boga yang memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan kue dan roti, dalam struktur organisasi guru pembimbing bertanggung jawab membimbing peserta didik dalam praktek pengolahan kue dan roti di unit produksi patiseri, mulai dari persiapan bahan, alat, proses produksi hingga pemasaran produk.

Peserta didik dalam melaksanakan praktek pengolahan kue dan roti yang telah diatur melalui jadwal kegiatan di unit produksi patiseri, diharapkan dapat menumbuhkan jiwa wirausaha (*entrepreneurship*) dalam diri peserta didik seperti yang dikemukakan Soemanto (2002 : 43) bahwa “Wirausaha adalah keberanian, keutamaan serta keperkasaan dalam memenuhi kebutuhan permasalahan hidup dengan kekuatan yang ada pada diri sendiri”.

Jiwa wirausaha sebagaimana yang dikemukakan oleh Soemanto bahwa wirausaha banyak menekankan pada segi kemampuan untuk berdiri sendiri. peserta didik diharapkan memiliki kesiapan praktek berwirausaha yang lebih menekankan pada jiwa, semangat, kemudian diaplikasikan dalam segala aspek kehidupan, sehingga dapat dijadikan bekal dalam memasuki lapangan kerja atau menciptakan usaha sendiri khususnya bidang patiseri.

Observasi awal dan wawancara yang telah penulis lakukan sebagai data awal ditemukan permasalahan hasil belajar Pengolahan Kue dan Roti belum dimanfaatkan secara optimal, khususnya di dalam kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri. Hasil belajar Pengolahan Kue dan Roti yang meliputi pengetahuan, sikap dan keterampilan belum sepenuhnya dimanfaatkan oleh peserta didik, hal ini diduga karena waktu pembelajaran yang terbatas sehingga mempengaruhi pada pengelolaan unit produksi patiseri yang belum disusun secara baik mulai dari proses persiapan dan pengolahan produk kue dan roti sampai pada proses pemasaran yang terbatas di lingkungan SMKN 3 Cimahi saja.

Uraian latar belakang masalah pada penelitian ini menjadikan penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai manfaat hasil belajar pengolahan

kue dan roti pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri oleh peserta didik kelas 2 Program Keahlian Restoran di SMKN 3 Cimahi.

B. Rumusan Masalah

Lingkup masalah yang akan diteliti dalam penelitian ini penulis batasi pada :

1. Manfaat hasil belajar Pengolahan Kue dan Roti pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri yang berkaitan dengan kemampuan kognitif, meliputi pengetahuan dan pemahaman peserta didik mengenai pengetahuan bahan dan fungsi bahan, peralatan yang digunakan, metode pembuatan, menganalisis kegagalan produk kue dan roti, mengklasifikasi adonan, dan menilai mutu produk kue dan roti.
2. Manfaat hasil belajar Pengolahan Kue dan Roti pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri yang berkaitan dengan kemampuan afektif meliputi kesungguhan dalam melaksanakan pengolahan kue dan roti sesuai dengan pesanan, menjaga sanitasi pribadi dan lingkungan, memilih bahan, menyiapkan bahan, menimbang bahan, dan menata produk.
3. Manfaat hasil belajar Pengolahan Kue dan Roti pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor yang meliputi keterampilan dalam memilih bahan, membuat kemasan, menghias kue, menciptakan produk baru dan mengkreasikan produk kue dan roti.

Perumusan masalah dalam penelitian ini perlu dilakukan agar diperoleh suatu masalah yang layak untuk diteliti, sehingga memberikan arah bagi penulis.

Pendapat ini dikemukakan oleh Arikunto (2002 : 29) bahwa : “Perumusan masalah merupakan langkah suatu problematika penelitian dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian”, berdasarkan kutipan tersebut, maka penulis merumuskan masalah ini yaitu : Bagaimana Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Pada Kesiapan Praktek Berwirausaha di Unit Produksi Patiseri ?

Penulis merasa perlu membuat definisi operasional agar tidak terjadi kesalahpahaman dalam mengartikan istilah yang terdapat dalam judul penelitian ini, yaitu sebagai berikut :

1. Manfaat Hasil Belajar

a. Manfaat

Manfaat menurut Poerwadarminta (2002 : 626) adalah guna atau faedah.

b. Hasil Belajar

Hasil Belajar menurut Sudjana (2001 : 3) adalah “perubahan tingkah laku seseorang yang mencakup ranah kognitif, afektif dan psikomotor”.

Pengertian manfaat hasil belajar dalam penelitian ini mengacu pada pengertian menurut Poerwadarminta dan Sudjana, yaitu guna atau faedah sebagai hasil dari perubahan tingkah laku peserta didik setelah menerima pengalaman belajar mengenai pengolahan kue dan roti pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri.

2. Pengolahan Kue dan Roti

a. Pengolahan

Pengolahan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2002 : 796) adalah “proses, cara, perbuatan mengolah”.

b. Kue dan Roti

Kue dan roti menurut Manaffe (1997 : 1) adalah “macam-macam makanan, panganan yang terbuat dari berbagai macam tepung, mempunyai rasa manis dan asin.

Pengertian pengolahan kue dan roti dalam penelitian ini mengacu pada pengertian menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia dan Manaffe, yaitu kompetensi yang mempelajari proses pembuatan makanan yang terbuat dari tepung mempunyai rasa manis dan asin, seperti berbagai macam pembuatan kue dan roti pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri.

3. Kesiapan Praktek Berwirausaha

a. Kesiapan

Kesiapan menurut Slameto (1995 : 115) adalah kondisi seseorang yang didasari oleh kemampuan berupa kognitif, afektif dan psikomotor yang diperlukan untuk melakukan pekerjaan.

b. Praktek

Praktek dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (2002 : 785) diartikan sebagai pelaksanaan secara nyata apa yang disebut dengan teori.

c. Berwirausaha

Berwirausaha menurut Sumahamijaya (1980 : 115) adalah “kemampuan seseorang untuk berani berdiri sendiri dalam berusaha”.

Pengertian kesiapan praktek berwirausaha dalam penelitian ini mengacu pada pengertian menurut Slameto, Kamus Besar Bahasa Indonesia, dan

Sumahamijaya, yaitu kondisi seseorang yang didasari kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor sebagai pelaksanaan secara nyata dari teori yang diperoleh di kelas tentang Pengolahan Kue dan Roti yang dimanfaatkan peserta didik untuk berani berdiri sendiri dalam berusaha di unit produksi patiseri.

4. Unit Produksi Patiseri

a. Unit Produksi

Unit produksi menurut Sriyanto (1990 : 4) adalah “ sebagai wadah bagi suatu atau lebih kegiatan usaha potensial dan hasilnya dapat dipasarkan meliputi barang dan jasa, khususnya dalam bidang pengolahan dan penyajian makanan”.

b. Patiseri

“Pastry a baked food, often sweet made with a flour, fat liquid dough” menurut Mizer dalam Widaningsih (2005 : 12). Patiseri adalah makanan yang dimatangkan dengan cara di bakar atau di oven, seringkali berasa manis, terbuat dari tepung terigu, lemak dan bahan lain yang menjadi suatu adonan.

Pengertian unit produksi patiseri dalam penelitian ini mengacu pada pengertian menurut Sriyanto dan Mizer, yaitu pelaksanaan secara nyata dari teori yang telah diperoleh peserta didik dalam suatu wadah kegiatan usaha yang berfungsi untuk memproduksi, menerima pesanan makanan yang dimatangkan dengan cara di bakar atau di oven, seringkali berasa

manis terbuat dari tepung terigu, lemak dan bahan lain pada kesiapan praktek berwirausaha.

Pengertian Manfaat Hasil Belajar Pengolahan Kue dan Roti Pada Kesiapan Praktek Berwirausaha Di Unit Produksi Patiseri adalah guna atau faedah sebagai hasil dari perubahan tingkah laku peserta didik setelah menerima pengalaman belajar Pengolahan Kue dan Roti yang meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor sebagai pelaksanaan secara nyata dari teori yang diperoleh di kelas dimanfaatkan untuk berani berdiri sendiri dalam berwirausaha di unit produksi patiseri.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui manfaat hasil belajar Pengolahan Kue dan Roti pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data tentang :

- a. Manfaat hasil belajar Pengolahan Kue dan Roti pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri yang berkaitan dengan kemampuan kognitif, meliputi pengetahuan dan pemahaman peserta didik mengenai pengetahuan bahan dan fungsi bahan, peralatan yang digunakan, metode pembuatan, menganalisis kegagalan produk kue dan roti, mengklasifikasi adonan, dan menilai mutu produk kue dan roti.

- b. Manfaat hasil belajar Pengolahan Kue dan Roti pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri yang berkaitan dengan kemampuan afektif meliputi kesungguhan dalam melaksanakan pengolahan kue dan roti sesuai dengan pesanan, menjaga sanitasi pribadi dan lingkungan, memilih bahan, menyiapkan bahan, menimbang bahan, dan menata produk.
- c. Manfaat hasil belajar Pengolahan Kue dan Roti pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor yang meliputi keterampilan dalam memilih bahan, membuat kemasan, menghias kue, menciptakan produk baru dan mengkreasikan produk kue dan roti.

D. Asumsi Penelitian

Asumsi atau anggapan dasar yang dikemukakan pada penelitian ini menjadi titik tolak di dalam seluruh kegiatan penelitian, seperti yang dikemukakan oleh Arikunto (2002 : 65), bahwa :

Anggapan dasar adalah suatu hal yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang harus dirumuskan secara jelas.

Asumsi bermanfaat untuk :

1. Memperkuat permasalahan dalam penelitian
2. Membantu peneliti dalam memperjelas, menerapkan objek penelitian, wilayah, pengambilan data, instrumen, pengumpulan data.

Pendapat di atas dijadikan acuan di dalam merumuskan asumsi, sehingga asumsi tersebut dapat diuraikan sebagai berikut :

1. Hasil belajar Pengolahan Kue dan Roti yang dimanfaatkan pada kesiapan praktek berwirausaha oleh peserta didik di unit produksi patiseri merupakan

salah satu kegiatan yang berguna dan hasilnya dapat di nikmati secara pribadi maupun masyarakat. Asumsi ini selaras dengan pendapat yang dikemukakan oleh Zuldifikri dalam Iis Supriyanti (2003 : 8), bahwa : “Adanya tepat guna dari pemakaian benda yang diperoleh dari suatu hasil karya manusia yang dapat di nikmati secara pribadi maupun masyarakat luas”.

2. Hasil belajar dapat dicapai peserta didik setelah mengalami proses belajar. Proses belajar akan menyebabkan terjadinya perubahan-perubahan perilaku dan kemampuan baik pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam diri individu yang mengalaminya. Anggapan dasar ini selaras dengan pendapat yang dikemukakan Surya (1990 : 75) bahwa : “Hasil belajar adalah perubahan tingkah laku yang menyangkut ilmu pengetahuan, sikap dan keterampilan setelah melalui proses tertentu sebagai hasil pengalaman individu dalam interaksi dengan lingkungannya”.
3. Penerapan dan pengembangan hasil belajar Pengolahan Kue dan roti pada kesiapan praktek berwirausaha di unit produksi patiseri bukan pekerjaan yang mudah, karena diperlukan penyusunan rencana yang lengkap dan sistematis. Anggapan dasar ini didukung oleh pendapat Tohar dalam Sofyani (2004 : 13) yang mengemukakan bahwa : “Di dalam usaha diperlukan penyusunan rencana usaha yang lengkap dan sistematis seperti aspek produk yang dibuat, aspek pemasaran produk, aspek teknis, organisasi dan manajemen, aspek yuridis, aspek administrasi, aspek keuangan dan modal kerja”.
4. Unit produksi patiseri yang ada di Sekolah Menengah Kejuruan merupakan salah satu wadah dan sarana belajar yang dapat dimanfaatkan oleh peserta