

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Peningkatan sumber daya manusia merupakan faktor yang sangat penting dalam mendukung pelaksanaan dan pencapaian tujuan pembangunan nasional. Upaya menumbuhkan dan meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang bertanggungjawab di dalam pembangunan bangsa salah satunya adalah melalui pendidikan. Pendidikan mengambil peranan penting untuk mengembangkan potensi sumber daya manusia berkualitas yang siap bekerja keras, memiliki kemampuan dan keterampilan serta pengetahuan yang luas sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Pernyataan ini sesuai dengan fungsi dan tujuan pendidikan nasional sebagaimana yang tercantum dalam Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (Bab III, Pasal 3), sebagai berikut :

Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang berilmu dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggungjawab.

Fungsi dan tujuan pendidikan nasional menjelaskan bahwa pendidikan merupakan salah satu faktor yang berperan dalam peningkatan sumber daya manusia. Sejalan dengan Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003, penyelenggaraan Sistem Pendidikan Nasional dilaksanakan melalui dua jalur yaitu jalur pendidikan sekolah dan jalur pendidikan luar sekolah.

Jalur pendidikan sekolah merupakan pendidikan formal yang diselenggarakan melalui kegiatan berjenjang dan berkesinambungan. Jenjang pendidikan yang termasuk jalur pendidikan sekolah terdiri dari pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi.

Universitas Pasundan merupakan salah satu lembaga pendidikan tinggi yang ada di Indonesia. Teknologi Pangan adalah salah satu jurusan yang ada di bawah Fakultas Teknik Universitas Pasundan, merupakan jurusan yang sangat erat kompetensinya dengan program pembangunan yang telah dialokasikan oleh pemerintah Indonesia diantaranya yaitu peningkatan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) dan optimalisasi pemanfaatan Sumber Daya Alam (SDA) dalam rangka mewujudkan masyarakat yang sejahtera. Penulis mensarikan visi dan misi Jurusan Teknologi Pangan diantaranya adalah berperan dalam menggali dan menciptakan teknologi pengolahan Sumber Daya Alam, sehingga dapat dimanfaatkan secara optimal, meningkatkan kemampuan Sumber Daya Manusia dalam hal penguasaan teknologi pangan dan berperan dalam menggali dan menciptakan teknologi pengolahan Sumber Daya Alam (Kurikulum UNPAS 2003-2008:7).

Kurikulum yang dikembangkan di Jurusan Teknologi Pangan diperangkati dengan berbagai kelompok mata kuliah seperti Mata Kuliah Pengembangan Kepribadian (MPK), Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan (MKK), Mata Kuliah Keahlian Berkarya (MKB), Mata Kuliah Perilaku Berkarya (MPB) dan Mata Kuliah Berkehidupan Bermasyarakat (MBB). Salah satu mata kuliah kelompok MKK yang wajib diikuti oleh seluruh mahasiswa Jurusan Teknologi

Pangan yaitu Mata Kuliah Teknologi Pengolahan Pangan yang diberikan secara teori maupun praktek.

Mata kuliah Teknologi Pengolahan Pangan merupakan mata kuliah yang membahas tentang penanganan pengolahan bahan pangan mulai dari bahan mentah hingga menjadi bahan lain yang lebih bermanfaat, tahan lama dan menambah ragam makanan serta kegiatan penanganan dan pengawetan bahan pangan. Mata kuliah Teknologi Pengolahan Pangan diajarkan kepada mahasiswa di semester lima dan semester enam. Pada semester lima, mahasiswa mempelajari Teknologi Pengolahan Pangan I Nabati dan pada semester enam mahasiswa mempelajari Teknologi Pengolahan Pangan II Hewani yang membahas mengenai Teknologi Pengolahan Susu dan Produksi Susu, Teknologi Pengolahan Daging, Teknologi Pengolahan Unggas, Teknologi Pengolahan Ikan dan Produksi Ikan, Teknologi Pengolahan Telur dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewani.

Mata kuliah Teknologi Pengolahan Pangan merupakan mata kuliah dengan materi perkuliahan yang sangat luas. Penulis dalam penelitian ini lebih memfokuskan pada Teknologi Pengolahan Pangan II Hewani. Mata kuliah Teknologi Pengolahan Pangan II Hewani memiliki tujuan seperti yang tercantum dalam kurikulum Jurusan Teknologi Pangan FT-Unpas yaitu :

Memberikan pengertian dan pengetahuan tentang dasar-dasar teknologi pangan yang meliputi penanganan dan pengolahan, pengawetan dan pengawasan mutu komoditi pangan hewani (susu, daging, unggas, ikan dan telur) yang mencakup teknologi konvensional maupun modern.

Mata kuliah Teknologi Pengolahan Pangan yang ada di Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan sejalan dengan mata kuliah Teknologi Makanan, Mikrobiologi dan Kimia Makanan (Kurikulum PKK, 1993) di Jurusan Pendidikan

Kesejahteraan Keluarga Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia yang sedang penulis tempuh. Oleh karena itu penulis sebagai calon pendidik dituntut untuk dapat mempersiapkan diri dalam menghadapi dunia kerja, maka penulis harus membekali ilmu yang telah dipelajari dan menambah pengetahuan mengenai Teknologi Pengolahan Pangan yang dapat penulis peroleh dari hasil penelitian ini.

Hasil belajar yang dicapai melalui proses belajar yang optimal pada individu cenderung menunjukkan hasil yang memuaskan dengan ditandai terjadinya perubahan tingkah laku yang mencakup ranah kognitif, afektif dan psikomotor. Nana Sudjana (2003:3) mengemukakan bahwa "Perubahan tingkah laku berupa kognitif, afektif dan psikomotor disebut dengan hasil belajar".

Keberhasilan mahasiswa dalam menerima pelajaran dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti yang dikemukakan oleh Muhibbin Syah (2004:132) bahwa "faktor-faktor yang mempengaruhi hasil belajar terdiri dari faktor internal dan faktor eksternal". Tindak lanjut dari hasil belajar Teknologi Pengolahan Pangan ditunjukkan dengan mahasiswa berminat membuka usaha produk olahan pangan. Minat merupakan salah satu faktor internal yang berpengaruh terhadap hasil belajar seseorang. Minat seseorang terhadap sesuatu kegiatan dapat muncul karena adanya kegairahan yang tinggi terhadap kegiatan yang dilakukannya, seperti yang dikemukakan oleh Muhibbin Syah (2004:136) bahwa "Minat (*interest*) berarti kecenderungan dan kegairahan yang tinggi atau keinginan yang besar terhadap sesuatu".

Moch. Surya (2001:99) mengelompokkan minat menjadi tiga macam yaitu :

- 1) Minat *volunter* adalah minat yang timbul secara sukarela, timbul dengan sendirinya tanpa ada pengaruh yang sengaja dari luar.
- 2) Minat *involunter* adalah minat yang timbul dari luar individu dengan pengaruh situasi yang diciptakan oleh pengajar.
- 3) Minat *non volunter* adalah minat yang secara sengaja dipaksakan atau diharapkan bisa timbul.

Berdasarkan jenis minat yang dikemukakan oleh Moch. Surya di atas, minat membuka usaha produk olahan pangan termasuk ke dalam jenis minat *volunter* dan minat *involunter*.

Minat membuka usaha produk olahan pangan merupakan perhatian seseorang terhadap kegiatan untuk membuka usaha produk olahan pangan yang diikuti dengan perasaan senang. Sesuai dengan pendapat Slameto (2003:180) menyatakan bahwa “minat adalah suatu rasa lebih suka dan rasa ketertarikan pada suatu hal atau aktivitas tanpa ada yang menyuruh”. Minat yang besar pada diri individu untuk membuka usaha produk olahan pangan akan mendorongnya untuk mempelajari, memahami dan mendalami mata kuliah yang berhubungan dengan usaha produk olahan pangan.

Usaha produk olahan pangan memiliki makna yang luas, oleh karena itu penulis telah melaksanakan studi pendahuluan tentang minat membuka usaha produk olahan pangan pada mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan angkatan tahun 2003 dengan menyebarkan pertanyaan tentang “apakah mahasiswa berminat membuka usaha produk olahan pangan setelah mempelajari dan melaksanakan praktek Teknologi Pengolahan Pangan serta produk olahan pangan apa yang akan dibuat” ?. Dari data yang diperoleh menunjukkan bahwa 38 mahasiswa atau sebanyak 95% berminat untuk membuka usaha produk olahan pangan dan dua

mahasiswa atau sebanyak 5% tidak berminat membuka usaha produk olahan pangan. Sebanyak 29 mahasiswa dari 38 mahasiswa atau 62,5% berminat membuka usaha produk olahan susu yang merupakan salah satu usaha dalam bidang pangan dengan mengolah susu sebagai bahan baku melalui proses produksi menjadi hasil olahan yang lain seperti mentega, karamel susu, es krim dan yoghurt.

Berdasarkan analisis data tersebut, penulis merasa tertarik untuk mengadakan penelitian tentang kontribusi hasil belajar Teknologi Pengolahan Pangan yang sudah diperoleh mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan angkatan tahun 2003 terhadap minat membuka usaha produk olahan susu.

B. Rumusan Masalah

Identifikasi variabel-variabel dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai kontribusi hasil belajar Teknologi Pengolahan Pangan terhadap minat membuka usaha produk olahan susu. Lingkup masalah yang akan diteliti dalam penelitian ini dapat diidentifikasi dari beberapa variabel-variabel berikut ini :

1. Hasil belajar Teknologi Pengolahan Pangan yang mencakup :
 - a. Kemampuan kognitif meliputi pemahaman pengetahuan tentang dasar-dasar Teknologi Pengolahan Pangan yang meliputi penanganan dan pengolahan, pengawetan dan pengawasan mutu komoditi pangan hewani yang mencakup teknologi konvensional maupun modern.

- b. Kemampuan afektif meliputi sikap terhadap penanganan dan pengolahan, pengawetan dan pengawasan mutu komoditi pangan hewani.
 - c. Kemampuan psikomotor meliputi keterampilan dalam penanganan dan pengolahan, pengawetan dan pengawasan mutu komoditi pangan hewani.
2. Minat mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan angkatan tahun 2003 dalam membuka usaha produk olahan susu yang meliputi minat *volunter* (minat yang timbul dari dalam diri individu) dan minat *involunter* (minat yang timbul dari luar individu).
 3. Adanya kontribusi hasil belajar Teknologi Pengolahan Pangan terhadap minat membuka usaha produk olahan susu.

Rumusan masalah merupakan bagian pokok dalam melaksanakan penelitian pendidikan sehingga dengan adanya rumusan masalah, yang akan diteliti menjadi jelas dan terarah sesuai dengan tujuan yang hendak dicapai. Penulis memandang perlu merumuskan masalah penelitian, sehingga penulisan penelitian ini lebih terarah dan jelas. Suharsimi Arikunto (2002:29) berpendapat bahwa “Rumusan masalah merupakan langkah dari suatu problematika penelitian dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian”. Rumusan masalah menunjukkan masalah utama dalam penelitian ini, yaitu apakah hasil belajar Teknologi Pengolahan Pangan memberikan kontribusi terhadap minat membuka usaha produk olahan susu ? Rumusan tersebut penulis jadikan judul skripsi sebagai berikut :

“Kontribusi Hasil Belajar Teknologi Pengolahan Pangan Terhadap Minat Membuka Usaha Produk Olahan Susu” (Penelitian Terbatas pada Mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan Angkatan Tahun 2003).

Gambaran yang jelas dan untuk menghindari penafsiran yang salah terhadap istilah pada judul maka penulis akan menjelaskan definisi operasional terdiri dari beberapa istilah yang ada pada judul tersebut yaitu :

1. Kontribusi Hasil Belajar Teknologi Pengolahan Pangan

a. Kontribusi

“Kontribusi berasal dari bahasa Inggris *contribution* yang artinya sumbangan” (Jhon M. Echols dan Hasan Shadily, 1990:4).

b. Hasil belajar

Hasil belajar menurut pendapat Nana Sudjana (2001:3) adalah “Perubahan tingkah laku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor”.

c. Teknologi Pengolahan Pangan

Teknologi Pengolahan Pangan merupakan salah satu mata kuliah yang diajarkan di Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan pada semester lima dan enam dengan bobot tujuh sks terdiri dari teori dan praktek yang di dalamnya memuat tentang dasar-dasar teknologi pangan, penanganan dan pengolahan, pengawetan dan pengawasan mutu komoditi pangan nabati dan hewani.

Pengertian kontribusi hasil belajar Teknologi Pengolahan Pangan dalam penelitian ini mengacu pada pengertian kontribusi hasil belajar

Teknologi Pengolahan Pangan yang sudah dipaparkan, sehingga dalam penelitian ini pengertian kontribusi hasil belajar Teknologi Pengolahan Pangan diartikan sebagai sumbangan dari perubahan tingkah laku seseorang yang dimiliki berupa kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor setelah mendapatkan pengalaman belajar dari mata kuliah Teknologi Pengolahan Pangan II Hewani yang terdiri dari teori dan praktek tentang penanganan dan pengolahan, pengawetan dan pengawasan mutu komoditi pangan hewani.

2. Minat Membuka Usaha Produk Olahan Susu

- a. Minat adalah “kecenderungan dan kegairahan yang tinggi atau keinginan yang besar terhadap sesuatu” (Muhibbin Syah, 2004:136).
- b. “Membuka dapat diartikan sebagai merintis, membuat, memulai dan menyelenggarakan” (Poerwadarminta, 1979:51).
- c. Usaha adalah “kegiatan dengan mengerahkan tenaga, pikiran atau badan untuk mencapai suatu maksud, perbuatan, daya upaya, ikhtiar untuk mencapai suatu maksud, kerajinan belajar, pekerjaan untuk menghasilkan sesuatu” (Depdiknas, 2002:1242).
- d. Produk adalah “barang atau jasa yang dibuat atau ditambah gunanya atau nilainya dalam proses produksi dan menjadi hasil akhir dari proses produksi itu” (Depdiknas, 2000:896).
- e. Olahan adalah “hasil mengolah” (Depdiknas, 2000:796).
- f. Susu adalah “bahan minuman, berupa cairan atau bubuk” (Depdiknas, 2000:1111).

Pengertian minat membuka usaha produk olahan susu mengacu pada pengertian yang dikemukakan oleh Muhibbin Syah, Poerwadarminta dan Kamus Besar Bahasa Indonesia dijadikan acuan oleh penulis dalam mengartikan minat membuka usaha produk olahan susu sehingga dalam penelitian ini pengertian minat membuka usaha produk olahan susu diartikan sebagai suatu kecenderungan atau keinginan yang besar yang timbul dari dalam diri individu (minat *volunter*) dan yang timbul dari luar individu (minat *involunter*) dalam merintis pekerjaan untuk menghasilkan barang yang ditambah gunanya dalam proses produksi dengan mengolah susu menjadi mentega, karamel susu, es krim, yoghurt dan produk olahan susu yang lainnya.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian merupakan bagian yang paling penting dalam suatu penelitian. Tujuan penelitian menurut Suharsimi Arikunto (2002:51) yaitu “Rumusan kalimat yang menunjukkan adanya sesuatu hal yang diperoleh setelah penelitian selesai”. Penelitian akan berhasil jika memiliki tujuan yang jelas, karena tujuan merupakan pedoman bagi peneliti dalam menentukan sikap dan arah yang harus dituju sesuai dengan yang diharapkan dalam melakukan penelitian.

Tujuan dalam penelitian ini terdiri dari tujuan umum dan tujuan khusus.

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data dan informasi mengenai kontribusi hasil belajar Teknologi Pengolahan Pangan terhadap minat membuka usaha produk olahan susu pada mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan angkatan tahun 2003.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini merupakan penjabaran atau spesifikasi dari tujuan umum penelitian. Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data tentang :

- a. Hasil belajar Teknologi Pengolahan Pangan yang mencakup :
 1. Kemampuan kognitif meliputi pemahaman pengetahuan tentang dasar-dasar teknologi pangan yang meliputi penanganan dan pengolahan, pengawetan dan pengawasan mutu komoditi pangan hewani yang mencakup teknologi konvensional maupun modern.
 2. Kemampuan afektif meliputi sikap terhadap penanganan dan pengolahan, pengawetan dan pengawasan mutu komoditi pangan hewani.
 3. Kemampuan psikomotor meliputi keterampilan dalam penanganan dan pengolahan, pengawetan dan pengawasan mutu komoditi pangan hewani.
- b. Minat membuka usaha produk olahan susu pada mahasiswa jurusan Teknologi Pangan angkatan tahun 2003 yang meliputi minat *volunter* (minat yang timbul dari dalam diri individu) dan minat *involunter* (minat yang timbul dari luar

individu) setelah mengikuti dan lulus mata kuliah Teknologi Pengolahan Pangan.

- c. Menguji hipotesis tentang adanya kontribusi hasil belajar Teknologi Pengolahan Pangan terhadap minat membuka usaha produk olahan susu
- d. Besarnya kontribusi hasil belajar Teknologi Pengolahan Pangan terhadap minat membuka usaha produk olahan susu.

D. Asumsi Penelitian

Asumsi atau anggapan dasar dalam penelitian ini bertujuan untuk memperkuat teori tentang permasalahan yang sedang diteliti yang dapat membantu untuk menetapkan objek penelitian dan membuat instrumen pengumpul data. Asumsi penelitian menurut Winarno Surakhmad dalam Suharsimi Arikunto (2002:58) adalah “Sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyidik”.

Asumsi penelitian yang penulis kemukakan sebagai titik tolak pemikiran masalah yang diteliti adalah :

1. Hasil belajar Teknologi Pengolahan Pangan yang diperoleh mahasiswa merupakan gambaran kemampuan dan penguasaan mahasiswa tentang pengetahuan, sikap serta keterampilan setelah belajar Teknologi Pengolahan Pangan. Anggapan dasar ini mengacu pada pendapat yang dikemukakan oleh Nana Sudjana (2001:57), bahwa :

Hasil belajar yang dicapai seseorang melalui proses belajar mengajar yang optimal cenderung menunjukkan hasil belajar yang berciri menyeluruh (komprehensif), yang mencakup ranah kognitif atau

pengetahuan dan wawasan, ranah afektif atau sikap dan apresiasi serta ranah psikomotoris, keterampilan atau perilaku.

2. Minat membuka usaha produk olahan susu pada mahasiswa dapat timbul setelah mendapat pengetahuan, sikap dan keterampilan dari perkuliahan Teknologi Pengolahan Pangan. Anggapan dasar ini ditunjang oleh pendapat Witherington dalam Buchori (1999:25) yaitu :

Minat merupakan kesadaran individu bahwa suatu objek tertentu (benda, orang, situasi, masalah) mempunyai sangkut paut dengan dirinya, minat harus dipandang sebagai suatu reaksi yang sadar. Oleh karena itu pengetahuan atau informasi tentang suatu objek harus ada terlebih dahulu daripada datangnya minat terhadap objek tersebut.

3. Hasil belajar Teknologi Pengolahan Pangan diharapkan mempunyai pengaruh yang positif terhadap minat untuk membuka usaha produk olahan susu. Anggapan dasar ini ditunjang oleh pendapat W. S Winkel (1999:459) yang menyatakan bahwa : “hasil belajar yang memberikan kontribusi yang positif akan mempermudah dan menolong dalam menghadapi tugas belajar yang lain dalam rangka kesuksesan kurikulum atau dalam kehidupan sehari-hari”.

E. Hipotesis

Hipotesis menurut Suharsimi Arikunto (2002:64) adalah “Jawaban yang bersifat sementara terhadap permasalahan penelitian, sampai terbukti melalui data yang terkumpul”. Penulis dalam penelitian ini mengambil hipotesis alternatif yang menyatakan adanya kontribusi antara variabel X yaitu hasil belajar Teknologi Pengolahan Pangan terhadap variabel Y yaitu minat mahasiswa dalam membuka usaha produk olahan susu. Hipotesis dalam penelitian ini adalah “Terdapat kontribusi yang positif dan signifikan dari hasil belajar Teknologi Pengolahan

Pangan terhadap minat membuka usaha produk olahan susu pada mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan angkatan tahun 2003”.

F. Metode Penelitian

Penelitian ini bermaksud untuk mengungkapkan kontribusi hasil belajar Teknologi Pengolahan Pangan terhadap minat membuka usaha produk olahan susu. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif analitik yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran tentang masalah yang terjadi pada saat sekarang.

Teknik pengumpulan data adalah suatu proses penerapan metode penelitian pada masalah yang sedang diteliti, beberapa teknik pengumpulan data yang akan digunakan penulis dalam penelitian ini yaitu tes dan angket. Tes digunakan untuk mengukur kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Angket digunakan untuk mengetahui minat *volunter* (minat yang timbul dari dalam diri individu) dan minat *involunter* (minat yang timbul dari luar individu).

G. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian adalah tempat melakukan kegiatan penelitian guna memperoleh data yang berasal dari responden. Lokasi penelitian ini bertempat di Jl. Setiabudhi No. 193. Sampel dalam penelitian ini yaitu mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan angkatan tahun 2003 yang telah lulus mata kuliah Teknologi Pengolahan Pangan II Hewani sebanyak 39 orang.

