

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pendidikan pada dasarnya merupakan usaha sadar dan disengaja untuk mengembangkan kepribadian dan kemampuan peserta didik yang berlangsung sepanjang hayat atau proses humanisasi yakni proses penyempurnaan kemanusiaan yang berlangsung secara berkesinambungan. Pendidikan memegang peranan penting dalam mempersiapkan sumber daya manusia yang berkualitas. Oleh karena itu pendidikan hendaknya dikelola baik secara kualitas maupun kuantitas. Keberhasilan pendidikan tersebut dapat dicapai apabila peserta didik dapat menyelesaikan pendidikan tepat pada waktunya dengan hasil belajar yang baik.

Dalam UU RI No. 20 tahun 2003 Bab 2 Pasal 3 bahwa:

Pendidikan 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.

Tujuan Pendidikan Nasional tersebut, direalisasikan pemerintah dengan menyelenggarakan program pendidikan melalui 3 jalur pendidikan, yaitu jalur pendidikan formal, informal, dan non formal. Jalur pendidikan formal merupakan jalur pendidikan yang diselenggarakan oleh pemerintah, swasta maupun swadaya masyarakat mulai dari tingkat dasar menengah sampai perguruan tinggi. Salah satu sekolah kejuruan yang berupaya menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas dalam hal pengetahuan dan keterampilan adalah Sekolah Menengah Kejuruan.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan sarana yang dapat menjembatani antara kemampuan peserta didik dengan dunia kerja. Berdasarkan program kurikulum 2004 SMK adalah lembaga pendidikan kejuruan yang bertujuan untuk menyiapkan lulusannya memasuki dunia kerja, dari tujuan tersebut diharapkan lulusan SMK khususnya kelompok pariwisata harus memiliki kemampuan dasar yang saling berhubungan antara aspek kognitif, afektif dan psikomotor.

Upaya yang dapat dilakukan untuk pencapaian ketiga tujuan ranah tersebut diperlukan proses pelaksanaan pembelajaran untuk mencapai penguasaan kompetensi sesuai dengan kurikulum yang telah ditetapkan. Peserta didik yang telah lulus disesuaikan dengan tujuan standar kompetensi lulusan dan memenuhi tujuan tersebut sebagaimana yang tercantum dalam Undang-Undang RI Nomor 20 Tahun 2003 SISDIKNAS BAB V Standar Kompetensi Lulusan Pasal 26, yaitu :

Standar kompetensi lulusan pada satuan pendidikan menengah kejuruan bertujuan untuk meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia, serta keterampilan untuk hidup mandiri dan mengikuti pendidikan lebih lanjut sesuai dengan kejuruannya.

Salah satu kompetensi dasar yang harus dicapai oleh peserta didik yaitu pengelolaan makanan dengan kompetensi “Mengelola dan menyiapkan makanan (*organise and prepare food*)” dan “Menggunakan teknik dasar pengolahan makanan (*use basic method of cookery*)”. Kompetensi ini menuntut peserta didik untuk menguasai cara menyiapkan dan mengelola makanan serta mengetahui metode memasak dengan baik, sebagai pengetahuan dan keterampilan dasar yang harus dimiliki peserta didik dalam mengikuti setiap praktikum yang diselenggarakan di sekolah. Setelah peserta didik menguasai kompetensi

“Mengelola dan menyiapkan makanan (*organise and prepare food*)” dan “Menggunakan teknik dasar pengolahan makanan (*use basic method of cookery*)”. maka dapat diterapkan pada berbagai sub kompetensi lainnya, yang berada pada praktikum pengolahan hidangan kontinental khususnya hidangan *maincourse*.

Pada praktikum “Pengolahan Hidangan Kontinental”, peserta didik mempraktikkan macam-macam hidangan dari berbagai Negara Kontinental populer, karena makanan kontinental adalah makanan yang berasal dari Negara Eropa, Amerika dan Australia dengan ciri khas dari pola susunan dan menu. Pola makanan kontinental lebih condong banyak porsi bahan hewannya yang disertai kentang, pasta atau roti, dan sayuran pada waktu penghidangannya. Penggunaan bumbu pada makanan kontinental kebanyakan sudah instan dan diawetkan dalam bentuk tepung. Menu makanan kontinental mempunyai struktur tersendiri yaitu klasik dan modern, masakan yang akan dipraktikkan yaitu *maincourse* sebagai hidangan pokok dan biasa disajikan untuk hidangan di restoran atau di hotel. Hidangan kontinental disajikan secara menarik dan pengolahannya perlu diperhatikan dari mulai persiapan, berupa pemilihan bahan makanan, pemilihan peralatan dan banyaknya langkah kerja yang digunakan menuntut peserta didik untuk lebih teliti dalam pengolahannya.

Peserta didik khususnya kelas satu yang sedang melaksanakan praktikum hidangan kontinental. Hasil observasi/studi dokumentasi dan pengalaman pada saat Program Latihan Profesi (PLP), peserta didik kelas satu sebanyak 30 orang sebagian besar (76%) sebanyak 23 orang belum memahami klasifikasi teknik pengolahan hidangan, fungsi bahan makanan dan teknik pengolahan hidangan

dalam proses pengolahan hidangan kontinental. Banyaknya tehnik pengolahan pada hidangan kontinental seringkali menyebabkan terjadinya kekeliruan dalam praktikum pengolahan hidangan kontinental, sehingga memotivasi penulis untuk melakukan penelitian.

Mengacu pada uraian terdahulu penulis sebagai mahasiswa PKK merasa tertarik untuk melaksanakan penelitian tentang bagaimana peserta didik Tingkat I Program Keahlian Restoran di SMKN 2 Baleendah dalam menerapkan kompetensi dasar kejuruan pengelolaan makanan yakni kompetensi “Mengelola dan menyiapkan makanan (*organise and prepare food*)” dan “Menggunakan teknik dasar pengolahan makanan (*use basic method of cookery*)”. pada praktikum pengolahan hidangan kontinental.

## **B. Perumusan Masalah**

“Perumusan masalah merupakan langkah pertama dalam merumuskan suatu problematika penelitian dan merupakan pokok dari kegiatan penelitian” (Arikunto, 2002:29). Masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan yaitu sebagai berikut : Bagaimana penerapan kompetensi pengelolaan makanan hasil belajar peserta didik tingkat I Program Keahlian Restoran pada praktikum pengolahan hidangan kontinental? dirumuskan dalam judul skripsi “Penerapan Kompetensi Pengelolaan Makanan Pada Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental”

Pembatasan masalah artinya membatasi ruang lingkup masalah agar penelitian lebih terarah dan terhindar dari tujuan yang sebenarnya serta ruang lingkup masalah yang akan diteliti tidak terlalu luas. Secara garis besar

kurikulum di SMK terdiri dari dua kompetensi yang harus dipenuhi yaitu kompetensi dasar kejuruan dan kompetensi kejuruan. Kompetensi pengelolaan makanan merupakan kompetensi dasar kejuruan yang mempunyai beberapa kompetensi diantaranya kompetensi “Mengelola dan menyiapkan makanan (*organise and prepare food*)” dan “Menggunakan teknik dasar pengolahan makanan (*use basic method of cookery*)”, dalam penelitian ini disesuaikan dengan pengetahuan dan kemampuan yang dimiliki penulis, yaitu :

1. Penerapan kompetensi pengelolaan makanan pada pelaksanaan praktikum pengolahan hidangan kontinental pada kemampuan *kognitif*, yaitu pengetahuan mengenai klasifikasi bahan makanan, peralatan yang digunakan pada pengelolaan makanan, dan tehnik potongan pada bahan makanan dan tehnik memasak dalam pembuatan hidangan kontinental.
2. Penerapan kompetensi pengelolaan makanan pada pelaksanaan praktikum pengolahan hidangan kontinental pada kemampuan *afektif* yaitu sikap teliti dalam menyiapkan bahan makanan, memilih peralatan pengolahan makanan, dan sikap teliti dalam mengolah dan menata hidangan kontinental.
3. Penerapan kompetensi pengelolaan makanan pada pelaksanaan praktikum pengolahan hidangan kontinental pada kemampuan *psikomotor*, yaitu keterampilan memilih dan menyimpan bahan makanan, terampil menyiapkan, membuat dan menyajikan hidangan kontinental.

4. Penerapan kompetensi pengelolaan makanan sebagai dasar kompetensi kejuruan dibatasi pada kompetensi “Mengelola dan menyiapkan makanan (*organise and prepare food*)” dan dan “Menggunakan teknik dasar pengolahan makanan (*use basic method of cookery*)”, penerapannya pada pelaksanaan praktikum pengolahan hidangan kontinental khususnya *maincourse*, Adapun hidangannya adalah *chicken schnitzel*, *duchess potatoes* dan *bouquetiere of vegetable*.

Penjelasan istilah dalam penelitian ini perlu dijelaskan untuk menghindari kesalah pahaman antara penulis dan pembaca dalam penafsiran terhadap masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini, khususnya mengenai beberapa istilah dalam judul penelitian yaitu “Penerapan kompetensi pengelolaan makanan pada praktikum pengolahan hidangan kontinental”. Istilah – istilah yang perlu diberikan definisi operasional di antaranya, sebagai berikut :

### **1. Penerapan Kompetensi Pengelolaan Makanan**

#### **a. Penerapan**

Penerapan menurut Poerwadarminta, (2000:935) dalam Kamus Umum Bahasa Indonesia adalah “Menerapkan, mempraktekkan ilmu dalam kehidupan sehari-hari”.

- b. Kompetensi “Mengelola dan menyiapkan makanan” menurut kurikulum SMK Tahun 2004 adalah kemampuan yang harus dimiliki peserta didik dalam memilih, membeli, menyimpan, menyiapkan, dan mengolah

bahan makanan ke dalam berbagai jenis masakan berdasarkan aspek kognitif, afektif, dan psikomotor.

c. Pengelolaan makanan

Sebagaimana yang tercantum dalam kurikulum SMK Tahun 2004, yaitu:

Pengelolaan makanan adalah suatu kegiatan pengelolaan terhadap bahan makanan yang akan kita olah atau produksi, dimulai dari persiapan peralatan, pemilihan bahan makanan, persiapan bahan makanan, proses pelaksanaan sampai pada penyajian makanan.

Pengertian Penerapan kompetensi pengelolaan makanan dalam penelitian ini mengacu pada Kamus Umum Bahasa Indonesia, Sudjana dan Kurikulum SMK adalah kemampuan peserta didik dalam mengaplikasikan kemampuan *kognitif*, *afektif*, dan *psikomotor* pada praktikum hidangan kontinental, dimulai dari persiapan peralatan, pemilihan bahan makanan, persiapan bahan makanan, dan proses pengolahan ke dalam berbagai jenis masakan dalam praktikum pengolahan hidangan kontinental sesuai dengan kinerja peserta didik.

## **2. Praktikum Pengolahan hidangan kontinental**

a. Praktikum

Praktikum menurut Kamus Besar Ilmu Pengetahuan (2000:880) praktikum adalah “Bagian dari pengajaran yang bertujuan agar siswa mendapat kesempatan untuk menguji dan melaksanakan dalam keadaan nyata hal-hal yang ia dapat dalam teori”.

## b. Pengolahan hidangan kontinental

Pengolahan hidangan kontinental menurut Mochantoyo, (1999: 22) adalah : “Proses menyiapkan berbagai bahan makanan mulai dari pemilihan, pembelian, penyimpanan, persiapan/peracikan, dan mengolah bahan makanan menjadi masakan yang berasal dari negara Eropa, Amerika, dan Australia.

Pengertian praktikum pengolahan hidangan kontinental dalam penelitian ini mengacu pada pengertian menurut Kamus Umum Bahasa Indonesia dan Mochantoyo adalah melaksanakan rencana yang telah dibuat secara nyata sesuai dengan teori tentang menyiapkan berbagai bahan makanan mulai dari pemilihan, pembelian, penyimpanan, persiapan/peracikan, dan mengolah bahan makanan menjadi masakan yang berasal dari negara Eropa, Amerika, dan Australia.

Pengertian Penerapan kompetensi pengelolaan makanan pada praktikum pengolahan hidangan kontinental dalam penelitian ini adalah menerapkan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor yang telah dipelajari dalam salah satu kompetensi dasar kejuruan dari pengelolaan makanan pada praktikum pengolahan hidangan kontinental.

## C. Tujuan Penelitian

### 1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana “Penerapan kompetensi pengelolaan makanan dengan kompetensi “Menyiapkan dan Mengolah Bahan Makanan” dan



“Menggunakan teknik dasar pengolahan makanan (*use basic method of cookery*)”, pada praktikum pengolahan hidangan kontinental”. Pada peserta didik tingkat I Program Keahlian Restoran SMKN 2 Baleendah.

## 2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data bagaimana “Penerapan kompetensi pengelolaan makanan dengan kompetensi “Menyiapkan dan Mengolah Bahan Makanan” dan “Menggunakan teknik dasar pengolahan makanan (*use basic method of cookery*)”, pada praktikum pengolahan hidangan kontinental”, mencakup :

- a. Penerapan kompetensi pengelolaan makanan pada pelaksanaan praktikum pengolahan hidangan kontinental pada kemampuan *kognitif*, yaitu pengetahuan mengenai klasifikasi bahan makanan, peralatan yang digunakan pada pengelolaan makanan, dan tehnik potongan pada bahan makanan dan tehnik memasak dalam pembuatan hidangan kontinental.
- b. Penerapan kompetensi pengelolaan makanan pada pelaksanaan praktikum pengolahan hidangan kontinental pada kemampuan *afektif* yaitu sikap teliti dalam menyiapkan bahan makanan, memilih peralatan pengolahan makanan, dan sikap teliti dalam mengolah dan menata hidangan kontinental.
- c. Penerapan kompetensi pengelolaan makanan pada pelaksanaan praktikum pengolahan hidangan kontinental pada kemampuan *psikomotor*, yaitu keterampilan memilih dan menyimpan bahan

makanan, terampil menyiapkan, membuat dan menyajikan hidangan kontinental.

- d. Penerapan kompetensi pengelolaan makanan sebagai dasar kompetensi kejuruan dibatasi pada kompetensi “Mengelola dan menyiapkan makanan (*organise and prepare food*)” dan “Menggunakan teknik dasar pengolahan makanan (*use basic method of cookery*)”, penerapannya pada pelaksanaan praktikum pengolahan hidangan kontinental khususnya *maincourse*, Adapun hidangannya adalah *chicken schnitsel*, *duchess potatoes* dan *bouquetiere of vegetable*.

#### **D. Asumsi**

Asumsi atau anggapan dasar memegang peranan penting, sebab anggapan dasar merupakan suatu pendapat yang diyakini kebenarannya dan dijadikan sebagai suatu acuan berfikir oleh peneliti seperti yang diungkapkan oleh Surakhmad, (1995:97) bahwa ; “Anggapan dasar atau postulat adalah sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik”. Sesuai pendapat di atas, yang menjadi anggapan dasar dalam penelitian ini adalah :

1. Kompetensi pengelolaan makanan memberikan pengalaman yang berbeda-beda pada peserta didik, termasuk di dalam memberikan masukan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Anggapan ini mengacu pada pendapat Sudjana, N (2005:3) bahwa: “Hasil belajar pada hakikatnya adalah perubahan tingkah laku yang mencakup bidang kognitif, afektif dan psikomotor”.

2. Penerapan kompetensi “Menyiapkan dan Mengolah Bahan Makanan” dalam praktikum pengolahan hidangan kontinental merupakan penguasaan ilmu dan sikap yang dimiliki peserta didik setelah mengikuti kompetensi “Menyiapkan dan Mengolah Bahan Makanan”. Anggapan dasar ini didukung oleh pendapat Sanjaya (2006:69), bahwa:  
  
“Kompetensi bertujuan untuk mengembangkan pengetahuan, pemahaman, kecakapan, nilai, sikap, dan minat siswa agar mereka dapat melakukan sesuatu dalam bentuk kemahiran disertai rasa tanggung jawab”.
3. Peserta didik SMKN 2 Baleendah dianggap berhasil dalam mencapai kompetensi “Menyiapkan dan Mengolah Bahan Makanan” setelah peserta didik dapat menerapkan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor yang diperoleh dalam pelaksanaan praktikum “pengolahan hidangan kontinental”. Anggapan dasar ini sesuai dengan pendapat Sudjana, (1996:31), bahwa :  
  
“Peserta didik dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuannya ke dalam praktik kehidupannya”.

#### **E. Pertanyaan Penelitian**

Permasalahan yang diambil oleh penulis dalam penelitian ini yaitu kemampuan bidang kognitif, afektif dan psikomotor pada kompetensi dasar kejuruan. Pengelolaan makanan yang telah dipelajari oleh peserta didik, apakah sudah dikuasai dan dipahami, karena pada umumnya kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor dalam kompetensi dasar kejuruan pengelolaan makanan dapat diterapkan pada pelaksanaan praktikum pengolahan hidangan kontinental. Oleh karena itu penulis merumuskan pertanyaan penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan kemampuan *kognitif* peserta didik dalam kompetensi “Menyiapkan dan Mengolah Bahan Makanan” khususnya dalam pengetahuan mengenai klasifikasi bahan makanan, peralatan yang digunakan pada pengelolaan makanan, dan tehnik potongan pada bahan makanan dan tehnik memasak dalam pembuatan hidangan kontinental?
2. Bagaimana penerapan kemampuan *afektif* peserta didik dalam menyiapkan bahan makanan, memilih peralatan pengolahan makanan, dan sikap teliti dalam mengolah dan menata hidangan ke dalam pelaksanaan praktikum hidangan kontinental?
3. Bagaimana penerapan kemampuan *psikomotor* peserta didik dalam memilih dan menyimpan bahan makanan, terampil menyiapkan, membuat dan menyajikan hidangan kontinental khususnya *maincourse*, Adapun hidangannya adalah *chicken schnitsel*, *duchess potatoes* dan *bouquetiere of vegetable*?

#### **F. Metode Penelitian**

Metode yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah metode *deskriptif analitik* yaitu untuk memperoleh gambaran tentang suatu keadaan yang sedang terjadi pada sekarang ini. Teknik pengumpulan data yang penulis pergunakan dalam penelitian ini adalah :

##### **a. Angket**

Angket yang diberikan berisi pertanyaan tentang:

- 1) Penerapan hasil belajar pada kemampuan *kognitif* tentang pengelolaan makanan pada praktikum pengolahan hidangan kontinental.

2) Penerapan hasil belajar pada kemampuan *afektif* tentang pengelolaan makanan pada praktikum pengolahan hidangan kontinental.

3) Penerapan hasil belajar pada kemampuan *psikomotor* tentang pengelolaan makanan pada praktikum pengolahan hidangan kontinental.

b. Tes unjuk kerja

Tes unjuk kerja pada pelaksanaan praktikum hidangan kontinental yang dilakukan oleh peserta didik dan observasi terhadap peserta didik yang melaksanakan praktikum pengolahan hidangan *maincourse*. Adapun hidangannya adalah *chicken schnitzel*, *duchess potatoes* dan *bouquetiere of vegetable*.

c. Studi literatur

Tehnik ini dilakukan untuk melengkapi penelitian dengan rujukan buku yang berhubungan khususnya pemecahan masalah secara teori.

## **G. Lokasi dan Sampel Penelitian**

Lokasi yang dijadikan tempat penelitian ini adalah SMK Negeri 2 Baleendah. Jl. R.A.A. Wiranata Kusumah No.11 Baleendah Bandung. Sampel dalam penelitian ini adalah peserta didik Tingkat I Kelas 1 Restoran 2 Program Keahlian Restoran Jurusan Tata Boga SMKN 2 Baleendah yaitu sebanyak 30 orang.

