

BABI PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan merupakan salah satu aspek utama suksesnya program pembangunan nasional, karena pendidikan memegang peranan penting dalam mewujudkan pembangunan disegala bidang secara merata dan menyeluruh. Pendidikan merupakan sarana utama dalam pengembangan sumber daya manusia yang dapat membangun dirinya, serta bertanggung jawab atas pembangunan bangsa, baik secara individual maupun sebagai warga negara. Konsep pendidikan tersebut terasa semakin penting ketika seseorang harus memasuki kehidupan di masyarakat dan dunia kerja, sebab mereka harus mampu menerapkan apa yang dipelajari untuk mengatasi problema yang dihadapi dalam kehidupan sehari-hari saat ini maupun masa yang akan datang.

Pembangunan dalam bidang pendidikan bertujuan untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia Indonesia yang ditandai dengan peningkatan pengetahuan, keterampilan maupun sikap dalam kehidupannya. Pendidikan merupakan alat yang tepat dan efektif untuk mewujudkan pembangunan manusia yang scutuhnya, sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 Bab II Pasal 3 tentang Fungsi dan Tujuan 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.

Proses Pendidikan dapat berlangsung apabila didukung oleh penyelenggaraan pendidikan yang sesuai. Salah satu cara untuk mewujudkan tujuan tersebut. Pemerintah menetapkan Sistem Pendidikan Nasional yang dilaksanakan melalui tiga jalur yaitu jalur pendidikan formal, non formal dan informal, sebagaimana telah ditetapkan dalam UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Bab I Pasal 1, yaitu:

1. Pendidikan formal adalah pendidikan yang berstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi
2. Pendidikan non formal adalah jalur pendidikan diluar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara berstruktur dan berjenjang
3. Pendidikan informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan.

SMK merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik untuk bekerja dalam bidang tertentu. Tujuan khusus dari sekolah menengah kejuruan diantaranya adalah membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi yang sesuai dengan program keahlian yang dipilih. Salah satu program keahlian yang ada di SMK adalah program keahlian restoran, program keahlian restoran ini memiliki standar kompetensi yang digunakan sebagai acuan untuk mengembangkan kurikulum program keahlian tersebut.

Standar kompetensi dan level kualifikasi keahlian restoran dapat digambarkan menjadi enam standar kompetensi, salah satunya pengolahan dan penghidangan masakan komersial, yang didalamnya terdapat kompetensi "Perencanaan dan Persiapan hidangan untuk *buffet*". Kompetensi perencanaan dan persiapan hidangan *buffet* harus dikuasai oleh peserta didik SMK untuk menunjang kemampuan pada pelaksanaan praktek penyelenggaraan *buffet* dengan hasil belajar yang baik.

Hasil belajar peserta didik dikatakan berhasil apabila tujuan dari mata diklat dapat dicapai oleh peserta didik dengan hasil belajar yang baik. Sistem penilaian merupakan salah satu upaya dalam meningkatkan kualitas proses dan hasil belajar sebagai bagian dari peningkatan kualitas pendidikan. Hasil belajar peserta didik pada hakikatnya adalah perubahan tingkah laku dalam pengertian yang luas mencakup bidang kognitif, afektif, dan psikomotor.

Praktek penyelenggaraan *buffet* dapat dilaksanakan dengan baik setelah peserta didik mampu merencanakan dan menyiapkan penyelenggaraan *buffet* secara maximal mulai dari perencanaan kegiatan praktek, persiapan hidangan sesuai dengan standar penyajian dan persiapan kebutuhan yang diperlukan dalam kegiatan penyelenggaraan *buffet*. Setiap peserta didik harus memahami materi yang disampaikan pada saat proses pembelajaran yang dilaksanakan sebelum praktek dilakukan.

Penulis melakukan observasi pra penelitian dengan cara melihat secara langsung penyelenggaraan *buffet* yang dilakukan peserta didik di SMK, dan didapatkan kesimpulan sementara bahwa peserta didik dalam melaksanakan kegiatan tersebut belum mampu menerapkan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan *buffet* secara optimal, artinya masih perlu pengembangan untuk memperbaiki hal tersebut., sehingga memunculkan ide bagi penulis untuk meneliti penyebab kegiatan praktek penyelenggaraan *buffet* yang dilakukan peserta didik SMK tidak mencapai tujuan yang diharapkan.

Penulis tertarik untuk mengadakan penelitian mengenai Penerapan hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan *Buffet* (*Plan and Prepare Food For*

Buffet) pada Praktek Penyelenggaraan *Buffet* yaitu untuk memperoleh data dari peserta didik SMK, apakah mereka memiliki pengetahuan tentang: perencanaan penyelenggaraan *buffet*, persiapan penyelenggaraan *buffet*, sampai pada pelaksanaan penyelenggaraan *buffet*, ditinjau dari kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah merupakan langkah awal dalam menentukan suatu problematik penelitian dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian (Suharsimi Arikunto, 2002:51).

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:” Bagaimana penerapan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet* yang meliputi materi, perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi?”. Perumusan masalah diatas dapat dijadikan judul skripsi yaitu: “ Penerapan Hasil Belajar Perencanaan dan Persiapan Hidangan *Buffet (Plan And Prepare Food For Buffet)* Pada Praktek Penyelenggaraan *Buffet*”. Penulis batasi masalah tersebut sesuai dengan keterbatasan pengetahuan dan kemampuan yang penulis miliki, yaitu penerapan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan *buffet* mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.

- a. Penerapan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan untuk *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet*, penulis batasi yang mencakup kemampuan kognitif yaitu pengertian *buffet*, perencanaan tata letak *buffet*, perencanaan menu untuk hidangan *buffet*, pemilihan bahan makanan, pengolahan makanan

untuk *buffet*, penataan dan penyajian makanan untuk *buffet*, penataan dan dekorasi ruang *buffet* dan peralatan yang digunakan untuk penyajian hidangan *buffet*.

- b. Penerapan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan untuk *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet*, penulis batasi yang mencakup kemampuan Afektif yaitu sikap kerja Peserta didik dalam menyiapkan dan membuat hidangan untuk *buffet* pada pelaksanaan praktek
- c. Penerapan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan untuk *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet*, penulis batasi yang mencakup kemampuan Psikomotor yaitu pengetahuan keterampilan dalam mengolah macam-macam hidangan *buffet*, menyimpan hidangan *buffet* menerapkan hygiene dalam pelaksanaan penyelenggaraan *buffet* serta pembuatan dekorasi makanan dan ruangan.

Definisi operasional dalam penelitian diperlukan untuk menghindari kesalahan antara pembaca dan penulis sebagai peneliti dalam menafsirkan istilah yang digunakan dalam penelitian ini, khususnya dalam penelitian ini.

Definisi operasional yang digunakan untuk istilah sebagai berikut:

1. Penerapan

Penerapan menurut Muhammad Ali (2002:43) adalah kemampuan menggunakan atau menafsirkan suatu bahan yang sudah dipelajari ke dalam situasi baru atau situasi yang kongkrit. Seperti menerapkan suatu dalil, metode, konsep, prinsip atau teori.

Pengertian penerapan dalam penelitian ini mengacu pada pengertian penerapan menurut Muhammad Ali, sehingga pengertian penerapan dalam penelitian ini adalah menggunakan kemampuan yang sudah dipelajari pada praktek penyelenggaraan *buffet*.

2. Hasil Belajar

Hasil belajar menurut Nana Sudjana (2006:22) kemampuan-kemampuan yang dimiliki peserta didik setelah ia menerima pengalaman belajar, secara menyeluruh yakni ranah kognitif, ranah afektif, dan ranah psikomotor.

Pengertian hasil belajar dalam penelitian ini mengacu pada pengertian menurut Nana Sudjana yaitu kemampuan peserta didik pada praktek penyelenggaraan *buffet* dalam bidang kognitif, afektif, dan psikomotor.

3. Perencanaan dan persiapan hidangan *buffet*

Perencanaan dan persiapan hidangan *buffet* merupakan salah satu kompetensi yang ada di SMK, yang harus dikuasai oleh peserta didik program keahlian Restoran.

4. Praktek Penyelenggaraan *Buffet*

Praktek menurut Anton Moelino dikutip oleh Kiswanto (1990:8) dalam Skripsi Bunga Rizka Y (2007:8) adalah "Cara melaksanakan secara nyata apa yang disebut dalam teori."

Penyelenggaraan sama dengan pengertian pengelolaan makanan, meliputi perencanaan, perbelanjaan, penyimpanan, pengolahan, dan penyajian.

Buffet merupakan salah satu tipe dasar pelayanan diruang makan dimana hidangan ditata secara lengkap yang disajikan mulai dari hidangan pembuka

(*appetizer*) sampai hidangan penutup (*dessert*) yang sudah di sediakan, ditata, diatur, dengan rapi diatas meja yang panjang.

Pengertian praktek penyelenggaraan *buffet* dalam penelitian ini mengacu pada pengertian diatas yaitu melaksanakan secara nyata mulai dari perencanaan, pengolahan dan penyajian hidangan pembuka sampai hidangan penutup yang selanjutnya disediakan, ditata, dan diatur diatas meja panjang.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet*, dengan melihat hasil dari pelaksanaan praktek yang mereka selenggarakan.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah memperoleh data yang spesifik tentang Penerapan hasil belajar perencanaan dan Persiapan hidangan *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet* meliputi:

- a. Penerapan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan untuk *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet*, yang mencakup kemampuan kognitif; meliputi pengetahuan pengertian *buffet*, pemahaman perencanaan tata letak *buffet* dan perencanaan menu untuk hidangan *buffet*, pengetahuan pengolahan makanan untuk *buffet*, penerapan penataan, penyajian makanan untuk *buffet*

- dan penataan dekorasi ruang *buffet* serta peralatan yang digunakan untuk penyajian hidangan *buffet*.
- b. Penerapan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan untuk *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet*, yang mencakup penerapan kemampuan Afektif; meliputi sikap kerja Peserta didik dalam menyiapkan dan membuat hidangan untuk *buffet*, mengolah hidangan untuk *buffet* dan Menyajikan hidangan *buffet* pada pelaksanaan praktek penyelenggaraan *buffet*.
- c. Penerapan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan untuk *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet*, yang mencakup penerapan kemampuan Psikomotorik; meliputi penerapan keterampilan dalam pemilihan bahan makanan, mengolah macam-macam hidangan *buffet*, menyimpan hidangan *buffet*, melaksanakan hygiene dalam pelaksanaan penyelenggaraan *buffet* serta penerapan pada pembuatan dekorasi makanan dan ruangan.

D. Asumsi

Penulis akan mengemukakan beberapa asumsi atau anggapan dasar yang diyakini dan kebenarannya dapat dipertanggungjawabkan berdasarkan pendapat ahli atau sesuatu yang menjadi kebenaran umum. Pandangan ini didasarkan pada pendapat Winarno Surackhman dikutip oleh Suharsimi Arikunto (2002:58) mengemukakan bahwa: "Asumsi adalah anggapan dasar atau postulat yaitu sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyidik".

Anggapan dasar dalam penelitian ini adalah:

1. Hasil Belajar persiapan dan perencanaan hidangan *buffet* yang diperoleh peserta didik merupakan penguasaan kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor dalam melakukan penyelenggaraan *buffet*. Anggapan dasar tersebut mengacu pada pendapat Nana sudjana (2006:22) bahwa :

Hasil Belajar merupakan kemampuan-kemampuan yang dimiliki peserta didik setelah ia menerima pengalaman belajar, secara menyeluruh yakni ranah kognitif yang berkenaan dengan hasil belajar intelektual yang terdiri dari enam aspek, yakni pengetahuan atau ingatan, pemahaman, aplikasi, analisis, sintetis dan evaluasi. Ranah afektif berkenaan dengan sikap yang terdiri dari lima aspek, yakni penerimaan, jawaban atau reaksi, penilaian, organisasi, dan internalisasi. Ranah psikomotis berkenaan dengan hasil belajar keterampilan dan kemampuan bertindak

Pendapat lain yang menunjang uraian di atas adalah pendapat Slameto (1995:4) bahwa “perubahan yang diperoleh seseorang setelah melalui suatu proses belajar meliputi perubahan keseluruhan tingkah laku”.

2. Faktor penunjang keberhasilan peserta didik dalam melaksanakan praktek penyelenggaraan *buffet* salah satunya adalah jika peserta didik dapat menerapkan hasil belajar perencanaan dan persiapan *buffet* sesuai dengan pengetahuan, keterampilan dan pengalaman yang telah mereka dapatkan. Anggapan dasar ini ditunjang oleh pendapat Nana sudjana bahwa “peserta didik dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuannya dalam praktek kehidupannya”.
3. Peserta didik Program Keahlian Restoran dianggap berhasil dalam mencapai mata diklat *buffet* apabila telah sanggup menerapkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang telah diperoleh ke dalam pelaksanaan praktek penyelenggaraan *buffet*. Anggapan dasar ini mengacu pada pendapat Muhammad Ali (2002:43) adalah kemampuan menggunakan atau menafsirkan



suatu bahan yang sudah dipelajari ke dalam situasi baru atau situasi yang kongkrit. Seperti menerapkan suatu dalil, metode, konsep, prinsip atau teori.

E. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian diperlukan sebagai acuan bagi penulis dalam membuat rumusan-rumusan pertanyaan sebagai langkah untuk mengumpulkan data. Rumusan pertanyaan penelitian adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana Penerapan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan untuk *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet*, yang mencakup kemampuan kognitif; meliputi pengetahuan pengertian *buffet*, pemahaman perencanaan tata letak *buffet* dan perencanaan menu untuk hidangan *buffet*, pengetahuan pengolahan makanan untuk *buffet*, penerapan penataan, penyajian makanan untuk *buffet* dan penataan dekorasi ruang *buffet* serta peralatan yang digunakan untuk penyajian hidangan *buffet*.
- b. Bagaimana Penerapan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan untuk *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet*, yang mencakup penerapan kemampuan Afektif; meliputi sikap kerja Peserta didik dalam menyiapkan dan membuat hidangan untuk *buffet*, mengolah hidangan untuk *buffet* dan Menyajikan hidangan *buffet* pada pelaksanaan praktek penyelenggaraan *buffet*?
- c. Bagaimana Penerapan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan untuk *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet*, yang mencakup penerapan kemampuan Psikomotor; meliputi penerapan keterampilan dalam pemilihan

bahan makanan, mengolah macam-macam hidangan *buffet*, menyimpan hidangan *buffet*, melaksanakan hygiene dalam pelaksanaan penyelenggaraan *buffet* serta penerapan pada pembuatan dekorasi makanan dan ruangan?

F. Metode Penelitian

Metode Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan tujuan untuk mendapatkan gambaran tentang masalah yang sedang terjadi pada masa sekarang, adapun alat yang digunakan untuk menyimpulkan data mengenai penerapan hasil belajar perencanaan dan persiapan hidangan *buffet* pada praktek penyelenggaraan *buffet* yaitu dengan menggunakan angket, dan observasi dengan menggunakan kriteria unjuk kerja (KUK), wawancara dan studi literature.

G. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian ini dilakukan di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 2 Baeleendah Bandung, tepatnya kepada peserta didik SMK kelas II Program Keahlian Restoran. Dipilihnya lokasi tersebut sebagai lokasi penelitian didasarkan pada pertimbangan bahwa:

- a. Berdasarkan pengamatan selama Program Latihan Profesi (PLP), permasalahan yang diteliti terdapat pada peserta didik SMK program keahlian restoran yang telah mengikuti praktek penyelenggaraan *buffet*.

- b. Secara operasional dapat memperlancar penelitian karena penulis sendiri merupakan alumni dan pernah melakukan praktek mengajar di lokasi penelitian.
- c. Populasi penelitian berjumlah 33 orang. Penentuan jumlah sampel dalam penelitian ini menggunakan sampel total yaitu seluruh populasi dijadikan sampel.

