

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pembangunan Nasional pada hakekatnya merupakan pembangunan manusia seutuhnya dan pembangunan seluruh masyarakat Indonesia. Pemerintah mengupayakan pembangunan nasional tersebut di berbagai bidang salah satunya di bidang pendidikan. Tujuan pendidikan nasional yang tercantum dalam Undang-Undang RI No. 20 Tahun 2003 Bab II Pasal 3 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu :

Pendidikan nasional bertujuan untuk 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 beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, berilmu, sehat, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Penyelenggaraan Pendidikan Nasional dilaksanakan melalui tiga jalur, yaitu pendidikan formal, pendidikan nonformal, dan pendidikan informal. Sebagaimana telah ditetapkan dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Bab I Pasal 1, yaitu:

1. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan yang terstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi.
2. Pendidikan nonformal adalah jalur pendidikan di luar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara terstruktur dan berjenjang.
3. Pendidikan informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan.

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan salah satu pendidikan tinggi formal, mempersiapkan lulusan yang memiliki kemampuan menjadi tenaga

pendidik yang profesional, seperti tercantum dalam visi dan misi UPI (2007:3) sebagai berikut:

Visi UPI untuk menjadi Universitas Pelopor dan Unggul dalam disiplin ilmu pendidikan dan pendidikan disiplin ilmu di Indonesia pada tahun 2010 dan menjadi salah satu universitas Pelopor dan Unggul di Asia pada tahun 2025.

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) (2007:4) memiliki misi sebagai berikut:

1. Menyelenggarakan pendidikan untuk menyiapkan tenaga pendidik profesional lainnya yang berdaya saing global.
2. Mengembangkan teori-teori pendidikan dan keilmuan lain yang inovatif serta penerapannya untuk menjadi landasan dalam penetapan kebijakan pendidikan nasional.
3. Menyelenggarakan layanan pengabdian kepada masyarakat secara profesional dalam rangka ikut serta memecahkan masalah nasional dalam bidang pendidikan, politik, ekonomi, sosial, dan budaya.
4. Menyelenggarakan pendidikan bertaraf internasional melalui pengembangan dan pengokohan jejaring dan kemitraan dengan berbagai Perguruan Tinggi dan lembaga pada tingkat nasional, regional, dan internasional

Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI menghasilkan lulusan yang memiliki kompetensi akademik dan profesi pada program keahlian, sehingga lulusannya tidak hanya menjadi tenaga pendidik tetapi juga sebagai pengelola usaha salah satunya adalah usaha restoran daerah.

Kurikulum Program Studi Pendidikan Tata Boga terdapat Mata Kuliah Keahlian (MKK) yang bersifat wajib salah satunya adalah mata kuliah Makanan Nusantara. Mata kuliah ini berisi tentang konsep dasar Makanan Nusantara, pengetahuan resep dan bahan resep, pengetahuan bumbu, teknik pengolahan dan penyajian makanan dari berbagai daerah di Indonesia serta makanan istimewa dari berbagai daerah. Pelaksanaan perkuliahan menggunakan pendekatan klasikal dalam bentuk ceramah, tanya jawab dan pendekatan kelompok berupa praktek,

latihan serta pemberian tugas membuat klasifikasi bumbu, dan menyusun menu makanan dari setiap daerah.

Kehidupan manusia masa sekarang mulai berubah dari waktu ke waktu, hal ini didukung dengan adanya IPTEK yang semakin berkembang di kehidupan masyarakat. Salah satu kemajuan IPTEK dalam hal makanan adalah manusia dapat membuat suatu makanan yang mudah, cepat, praktis, dan siap untuk disajikan bagi konsumen. Kebanyakan makanan seperti ini banyak diadopsi dari negara luar, salah satu contoh makanan yang dapat dibuat dengan mudah, cepat, praktis, dan siap untuk disajikan seperti KFC (*Kentucky Friend Chicken*) dan lain sebagainya. Dengan perkembangan IPTEK yang semakin maju maka dikhawatirkan makanan dari daerah sendiri dilupakan, karena cara pembuatannya yang lama, penampilan produk yang kurang menarik, tidak praktis, belum adanya sentuhan dan kreativitas seni dan budaya, dalam bentuk pengemasan, pemberian hiasan, dan penyajian hidangan. Sebaiknya calon pengusaha restoran daerah dapat membuat makanan daerah dan penampilan makanan daerah yang menarik untuk dijual dan bisa diterima baik oleh konsumen. Usaha di bidang boga khususnya restoran daerah secara tidak langsung dapat membuka peluang usaha bagi pemula. membuat makanan daerah dan penampilan makanan daerah

Pengetahuan dan pengalaman yang diperoleh dari mata kuliah Makanan Nusantara diharapkan dapat dijadikan motivasi bagi mahasiswa sebagai kesiapan usaha restoran daerah. Untuk membuka suatu usaha restoran daerah tidak mudah dicapai dan tidak cukup mengandalkan bakat atau kemampuan bawaan saja, akan

tetapi perlu ditunjang oleh pengetahuan dan wawasan yang berkaitan dengan usaha restoran daerah.

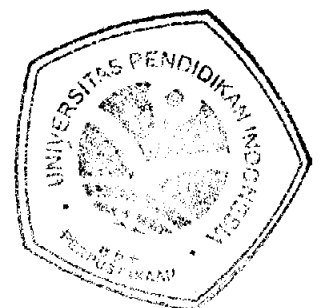
Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi. Keberhasilan mahasiswa dalam belajar Makanan Nusantara seyogyanya membuat mahasiswa siap untuk memberi respon atau bereaksi terhadap suatu situasi, yaitu kesiapan mahasiswa dalam membuat makanan daerah dan penampilan makanan daerah yang menarik untuk bisa dijual dan bisa diterima baik oleh konsumen dalam mempersiapkan diri menjadi pengusaha restoran daerah yang handal atau profesional. Uraian tersebut sejalan dengan pendapat Winkel, W.S. (2005:16) bahwa "Belajar menghasilkan suatu perubahan pada siswa. Perubahan itu dapat berupa pengetahuan, pemahaman, keterampilan dan sikap. Perubahan merupakan hasil dari usaha belajar yang tersimpan dalam ingatan".

Alasan memilih hasil belajar dari mata kuliah Makanan Nusantara karena Makanan Nusantara dapat memberikan peluang bagi calon pengusaha restoran daerah (mahasiswa) untuk memulai usaha restoran daerah. Diharapkan setelah dibekali pengetahuan, sikap, dan keterampilan dalam mengelola suatu usaha, mahasiswa memiliki kesiapan berusaha dalam bidang boga yaitu restoran daerah. Usaha restoran daerah merupakan usaha jasa boga komersial yang memberikan pelayanan makanan maupun minuman dari berbagai daerah. Alasan memilih restoran daerah karena memiliki daya tarik tersendiri sehingga usaha restoran dapat dijadikan sebagai sumber potensial yang memiliki keuntungan yang cukup menjajikan.

Hasil belajar Makanan Nusantara adalah berupa kemampuan yang meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Kemampuan kognitif yaitu meliputi pengetahuan tentang konsep dasar Makanan Nusantara, pengetahuan resep, pengetahuan bumbu, pengetahuan bahan makanan, dan pengetahuan tentang teknik memasak. Kemampuan afektif yaitu meliputi sikap teliti dalam memilih bumbu dan bahan makanan, teliti dalam menimbang bumbu dan bahan makanan untuk hidangan-hidangan daerah di Indonesia. Kemampuan psikomotor yaitu meliputi terampil memilih sayur daun singkong (bahan baku) yang berkualitas baik, terampil dalam membuat gudeg, terampil dalam membuat ayam pop, terampil dalam membuat sambal lado mudo, terampil dalam memvariasikan bahan makanan, dan terampil dalam memilih *garnish* yang menarik untuk hidangan-hidangan daerah di Indonesia.

Penulis sebagai mahasiswa Progam Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI, merasa termotivasi untuk mengetahui bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara dalam membuat makanan daerah dan penampilan makanan daerah yang menarik untuk dijual dan bisa diterima baik oleh konsumen dalam mempersiapkan diri menjadi pengusaha restoran daerah yang handal atau profesional.

Uraian latar belakang diatas merupakan titik tolak bagi penulis untuk meneliti lebih jauh bagaimana Pendapat Mahasiswa tentang Hasil Belajar Makanan Nusantara Sebagai Kesiapan Usaha Restoran Daerah.



B. Pembatasan Masalah dan Perumusan Masalah

1. Pembatasan Masalah

Makanan Nusantara adalah mata kuliah yang berisi tentang konsep dasar Makanan Nusantara, pengetahuan resep dan bahan resep, pengetahuan bumbu, teknik pengolahan dan penyajian makanan dari berbagai daerah di Indonesia serta makanan istimewa dari berbagai daerah. Usaha restoran daerah dibutuhkan kerja keras yang berpangkal pada kinerja yang berusaha mengolah dan menyajikan produk-produk yang dijual agar selalu dalam kualitas yang sangat baik dan dapat diterima oleh konsumen.

Permasalahan tersebut dapat dibatasi dalam ruang lingkup penelitian ini adalah bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara sebagai kesiapan usaha restoran daerah. Restoran daerah dibatasi pada restoran Padang, restoran Sunda, restoran Makassar dan restoran Yogyakarta. Penelitian ini terbatas pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI angkatan 2004 yang berkaitan dengan:

- a. Kemampuan kognitif, meliputi pengetahuan tentang konsep dasar Makanan Nusantara, pengetahuan resep, pengetahuan bumbu, pengetahuan bahan makanan, dan pengetahuan tentang teknik memasak.
- b. Kemampuan afektif meliputi sikap dalam menyiapkan perencanaan ketika akan memulai usaha restoran daerah, teliti dalam memilih bumbu dan bahan makanan, teliti dalam menimbang bumbu dan bahan makanan, serta sikap dalam menjaga sanitasi dan *hygiene* pribadi dan lingkungan kerja.

- c. Kemampuan psikomotor meliputi keterampilan dalam memilih bumbu dan bahan makanan, keterampilan dalam meracik bumbu dan bahan makanan, keterampilan dalam memasak dan menyajikan makanan daerah, keterampilan dalam memvariasikan bahan makanan, serta keterampilan dalam membuat *garnish* yang menarik untuk hidangan daerah.

2. Perumusan Masalah

Arikunto, Suharsimi (2002 :51) mengemukakan bahwa “Perumusan masalah merupakan langkah suatu problematika penelitian dan merupakan bagian pokok dari suatu kegiatan penelitian”. Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara sebagai kesiapan usaha restoran daerah?

Rumusan masalah tersebut selanjutnya penulis jadikan judul dalam penelitian ini, yaitu: **“Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Makanan Nusantara Sebagai Kesiapan Usaha Restoran Daerah (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Progam Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2004)”**.

Definisi operasional dalam penelitian ini perlu dikemukakan untuk menghindari salah pengertian antara penulis dan pembaca tentang istilah-istilah yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu : **“Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Makanan Nusantara Sebagai Kesiapan Usaha Restoran Daerah”**. Istilah-istilah yang perlu diberikan definisi operasional diantaranya:

a. Pendapat Mahasiswa tentang Hasil Belajar Makanan Nusantara

1). Pendapat

Pendapat adalah "Tanggapan atau pandangan seseorang tentang sesuatu hal". (Poerwadarminta, W.J.S. 2003:730).

2). Mahasiswa

Mahasiswa adalah "Orang yang belajar di Perguruan Tinggi". (Poerwadarminta, W.J.S. 2003:543). Pengertian mahasiswa dalam penelitian ini yaitu orang yang belajar di Jurusan PKK Progam Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI Angkatan 2004.

3). Hasil belajar

Hasil belajar adalah "Perubahan perilaku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor". (Sudjana, Nana. 2004 :3)

4). Makanan Nusantara

Makanan Nusantara merupakan salah satu mata kuliah yang wajib diikuti mahasiswa Progam Studi Pendidikan Tata Boga. Menurut deskripsi mata kuliah Makanan Nusantara seperti yang terdapat pada silabus Makanan Nusantara (2006:11) yaitu mempelajari tentang: "Konsep dasar Makanan Nusantara, pengetahuan resep dan bahan resep, pengetahuan bumbu, teknik pengolahan dan penyajian makanan dari berbagai daerah serta makanan istimewa dari berbagai daerah".

Pengertian pendapat hasil belajar Makanan Nusantara yang dimaksud dalam penelitian ini adalah tanggapan atau pandangan mahasiswa dari perubahan tingkah laku yang mencakup kemampuan kognitif (pengetahuan tentang konsep

dasar Makanan Nusanatara, pengetahuan resep, pengetahuan bumbu, pengetahuan bahan makanan, dan pengetahuan tentang teknik memasak), afektif (sikap dalam menyiapkan perencanaan ketika akan memulai usaha restoran daerah, teliti dalam memilih bumbu dan bahan makanan, teliti dalam menimbang bumbu dan bahan makanan, serta sikap dalam menjaga sanitasi dan *hygiene* pribadi dan lingkungan kerja), dan psikomotor (keterampilan dalam memilih bumbu dan bahan makanan, keterampilan dalam meracik bumbu dan bahan makanan, keterampilan dalam memasak dan menyajikan makanan daerah, keterampilan dalam memvariasikan bahan makanan, serta keterampilan dalam membuat *garnish* yang menarik untuk hidangan daerah).

b. Kesiapan Usaha Restoran Daerah

1). Kesiapan

Kesiapan adalah "Keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberikan respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi". (Slameto, 2003:113).

2). Usaha

Usaha yaitu "Kegiatan di bidang perdagangan dengan maksud mencari untung". (Poerwadarminta, W.J.S. 2003:997).

3). Restoran

Restoran adalah "Suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik berupa makan atau minum". (Marsum, 2005:7)

4). Daerah

Pengertian Daerah adalah "Tempat-tempat sekeliling atau yang termasuk di lingkungan; suatu kota; lingkungan pemerintahan pusat; kawasan".
(Poerwadaminta, W.J.S. 2006:120)

Pengertian kesiapan usaha restoran daerah yang dimaksud adalah keadaan mahasiswa dalam merespon dan menangani suatu kegiatan atau menyelenggarakan pelayanan dengan baik yaitu berupa makanan atau minuman khas lingkungan atau kota tertentu.

C. Tujuan Penelitian

Penelitian akan berhasil apabila memiliki tujuan yang jelas, karena tujuan merupakan pedoman bagi peneliti dalam menentukan arah dalam penelitian.

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui data mengenai pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara sebagai kesiapan usaha restoran daerah yang meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data spesifik tentang:

- a. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara sebagai kesiapan usaha restoran daerah ditinjau dari kemampuan kognitif meliputi pengetahuan tentang konsep dasar Makanan Nusantara, pengetahuan resep,

pengetahuan bumbu, pengetahuan bahan makanan, dan pengetahuan tentang teknik memasak.

- b. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara sebagai kesiapan usaha restoran daerah ditinjau dari kemampuan afektif meliputi sikap dalam menyiapkan perencanaan ketika akan memulai usaha restoran daerah, teliti dalam memilih bumbu dan bahan makanan, teliti dalam menimbang bumbu dan bahan makanan, serta sikap dalam menjaga sanitasi dan *hygiene* pribadi dan lingkungan kerja.
- c. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara sebagai kesiapan usaha restoran daerah ditinjau dari kemampuan psikomotor meliputi Keterampilan dalam memilih bumbu dan bahan makanan, keterampilan dalam meracik bumbu dan bahan makanan, keterampilan dalam memasak dan menyajikan makanan daerah, keterampilan dalam memvariasikan bahan makanan, serta keterampilan dalam membuat *garnish* yang menarik untuk hidangan daerah.

D. Asumsi

Asumsi atau anggapan dasar merupakan titik pangkal dalam penelitian.

Asumsi yang menjadi titik tolak pemikiran masalah yang diteliti adalah:

1. Hasil belajar Makanan Nusantara merupakan gambaran penguasaan ilmu pengetahuan, sikap dan keterampilan setelah belajar Makanan Nusantara dapat menjadi pendorong untuk kesiapan berusaha restoran daerah. Asumsi ini didukung oleh pendapat Sudjana, Nana (2001:22) "Hasil belajar adalah

kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya”.

2. Penguasaan Hasil belajar Makanan Nusantara dapat memberikan kesiapan sebagai penunjang dalam mempersiapkan diri menjadi pengelola usaha bidang boga, salah satunya yaitu berusaha restoran daerah. Asumsi ini didukung oleh pendapat Slameto (2003:113) bahwa ”Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberikan respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi”.
3. Mahasiswa harus sering berlatih secara terus menerus dalam pengolahan makanan daerah agar dapat merasakan hasil belajar Makanan Nusantara. Anggapan ini didukung oleh pendapat Winarno, Surachmad (2003:106) bahwa ”Untuk memperoleh suatu ketangkasan atau keterampilan biasanya diperlukan latihan berkali-kali atau terus-menerus terhadap apa yang dipelajarinya”.

E. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian diperlukan sebagai acuan penulis dalam membuat rumusan pertanyaan sebagai langkah mengumpulkan data.

Rumusan pertanyaan tersebut adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara sebagai kesiapan usaha restoran daerah ditinjau dari kemampuan kognitif meliputi pengetahuan tentang konsep dasar Makanan Nusantara, pengetahuan

- resep, pengetahuan bumbu, pengetahuan bahan makanan, dan pengetahuan tentang teknik memasak sebagai kesiapan usaha restoran daerah ?
2. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara sebagai kesiapan usaha restoran daerah ditinjau dari kemampuan afektif meliputi sikap dalam menyiapkan perencanaan ketika akan memulai usaha restoran daerah, teliti dalam memilih bumbu dan bahan makanan, teliti dalam menimbang bumbu dan bahan makanan, serta sikap dalam menjaga sanitasi dan *hygiene* pribadi dan lingkungan kerja sebagai kesiapan usaha restoran daerah?
 3. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara sebagai kesiapan usaha restoran daerah ditinjau dari kemampuan psikomotor meliputi keterampilan dalam memilih bumbu dan bahan makanan, keterampilan dalam meracik bumbu dan bahan makanan, keterampilan dalam memasak dan menyajikan makanan daerah, keterampilan dalam memvariasikan bahan makanan, serta keterampilan dalam membuat *garnish* yang menarik untuk hidangan daerah sebagai kesiapan usaha restoran daerah?

F. Metodologi Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif. Metode deskriptif adalah suatu metode penelitian untuk mendapatkan gambaran data yang ada pada saat sekarang dan sedang berlangsung. Instrumen sebagai alat pengolahan data yang digunakan adalah angket.

G. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian adalah tempat kegiatan untuk memperoleh data yang berasal dari responden. Lokasi dalam penelitian ini yaitu Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI, Jl. Dr. Setiabudi No.299 Bandung.

Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2004 yang telah lulus mata kuliah Makanan Nusantara sebanyak 55 orang.

