BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Peningkatan kualitas manusia sebagai sumber daya sangat diperlukan untuk menunjang keberhasilan pembangunan nasional di segala bidang termasuk bidang pendidikan. Pendidikan tidak hanya berfungsi mempersiapkan individu agar mampu menempati lapangan kerja, tetapi juga mempersiapkan individu yang mampu menciptakan lapangan kerja. Pendidikan dapat membantu individu dalam mengembangkan kemampuan dan potensi yang ada dalam dirinya, sehingga pada akhirnya dapat hidup secara mandiri, sehat, berilmu, cakap, kreatif dan bertanggung jawab akan kesejahteraan diri, keluarga dan masyarakat. Sesuai dengan yang tercantum dalam Undang-undang Sistem Pendidikan Nasional No. 20 Tahun 2003 tentang fungsi dan tujuan 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 bertaqwa kepada Tuhan YME, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Undang-undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (SISDIKNAS) menjelaskan juga, bahwa penyelenggaraan SISDIKNAS dilaksanakan melalui dua jalur yaitu jalur pendidikan sekolah dan jalur pendidikan luar sekolah. Jalur pendidikan sekolah yaitu pendidikan yang diselenggarakan secara berjenjang terdiri dari pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi, jalur pendidikan sekolah bersifat formal diatur berdasarkan ketentuan pemerintah dan ada keseragaman pola yang bersifat nasional. Jalur

pendidikan luar sekolah merupakan pendidikan yang bersifat kemasyarakatan diselenggarakan di luar sekolah melalui kegiatan belajar mengajar yang tidak berjenjang dan tidak berkesinambungan seperti kursus, lembaga pelatihan dan diklat.

Perguruan tinggi merupakan salah satu lembaga pendidikan yang bersifat formal dan dituntut untuk menghasilkan lulusan yang berkualitas, yaitu sumber daya manusia yang profesional, produktif, terampil dan berkembang. Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan salah satu perguruan tinggi yang mempunyai tujuan untuk mempersiapkan peserta didiknya menjadi tenaga-tenaga pendidik dan pengajar yang sesuai dengan bidang dan keahliannya, sebagaimana yang tercantum dalam buku Menyongsong Hari Esok (2001: 2), yaitu:

1. Menyelenggarakan pendidikan tinggi yang menghasilkan tenaga kependidikan akademik dan profesional.
2. Menghasilkan tenaga guru pendidikan dasar dan menengah dan luar sekolah serta tenaga kependidikan lainnya yang menunjang Sistem Pendidikan Nasional.
3. Mempersiapkan dan membina tenaga akademik untuk LPTK dan lembaga pendidikan tinggi lainnya sesuai dengan kebutuhan antara lain program pasca sarjana.
4. Mengembangkan dan melaksanakan program pendidikan dalam jabatan *(In Service Education)* untuk jabatan tenaga kependidikan.
5. menghasilkan ilmuwan dan tenaga profesional non pendidikan.

UPI terdiri dari enam fakultas, salah satunya adalah Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK) yang mempersiapkan sumber daya manusia untuk menjadi tenaga profesional baik profesi kependidikan maupun ahli teknik sesuai dengan bidangnya. Jurusan PKK sebagai salah satu jurusan yang ada di FPTK UPI, merupakan jurusan yang bertujuan untuk mendidik mahasiswa menjadi tenaga pengajar dan pendidik, selain menghasilkan tenaga pengajar dan

pendidik juga harus mampu menghasilkan tenaga ahli di bidang lainnya sesuai dengan perkembangan teknologi. Tenaga ahli ini harus siap menghadapi era industrialisasi dengan berbagai macam pekerjaan misalnya bekerja di bidang boga dan bidang busana, sebagaimana yang tercantum dalam kurikulum Jurusan PKK (1993: 5), yaitu:

1. Memiliki kemampuan dan keterampilan mengajar atau mendidik bidang PKK di sekolah umum dan bidang boga atau busana di sekolah kejuruan.
2. Memiliki kemampuan dan keterampilan sebagai pengelola, instruktur, supervisor di diklat-diklat bidang boga, busana dan bidang PKK lainnya.
3. Memiliki kemampuan dan keterampilan sebagai tenaga kerja pada lembaga pemerintahan atau non pemerintahan yang ada hubungannya dengan pendidikan kesejahteraan keluarga dan pembinaan kesejahteraan keluarga pada lembaga sosial dan masyarakat, seperti: rumah sakit, panti asuhan, asrama dan industri bidang boga maupun busana.
4. Memiliki kemampuan sebagai tenaga peneliti dalam bidang PKK umumnya dan pengajar PKK khususnya di berbagai lingkungan pendidikan dan kehidupan sosial lainnya.

Jurusan PKK terdiri dari dua program studi yaitu Program Studi Pendidikan Tata Busana dan Program Studi Pendidikan Tata Boga. Salah satu mata kuliah yang wajib diikuti oleh mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga adalah mata kuliah Pengelolaan Makanan Siap Hidang yang merupakan Mata Kuliah Bidang Studi (MKBS) dan ditempuh pada semester 5 dengan bobot 2 SKS serta bertujuan agar mahasiswa memahami dan terlatih dalam penyelenggaraan makanan siap hidang, sesuai dengan yang tercantum dalam silabus perkuliahan pengelolaan makanan siap hidang (1993: 179) adalah "Mahasiswa diharapkan memahami, menguasai dan terlatih dalam cara-cara penyelenggaraan makanan siap hidang".

Mata kuliah Pengelolaan Makanan Siap Hidang merupakan mata kuliah yang bersifat teori dan praktek. Ruang lingkup materi perkuliahan Pengelolaan Makanan Siap Hidang meliputi:

1. Pengertian, tujuan dan fungsi Pengelolaan Makanan Siap Hidang.
2. Prinsip-Prinsip Makanan Siap Hidang.
3. Klasifikasi Makanan Siap Hidang (Jenis-Jenis Makanan Siap Hidang).
4. Metoda dan teknik pembuatan serta penyajian Makanan Siap Hidang.
5. Teknik pengkemasan Makanan Siap Hidang.
6. Metoda atau teknik promosi dan pemasaran Makanan Siap Hidang.
7. Sistem perhitungan harga jual.

(Silabus Perkuliahan Pengelolaan Makanan Siap Hidang, 1993: 179)

Hasil belajar yang telah diperoleh mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan Pengelolaan Makanan Siap Hidang dapat dilihat dari adanya perubahan tingkah laku yang mencakup kemampuan *kognitif, afektif* dan *psikomotor,* sesuai dengan yang dikemukakan oleh Nana Sudjana (2001: 3) bahwa "Perubahan tingkah laku berupa *kognitif, afektif* dan *psikomotor* disebut dengan hasil belajar". Perubahan tingkah laku setelah mengikuti perkuliahan Pengelolaan Makanan Siap Hidang diharapkan dapat menumbuhkan minat pada mahasiswa untuk membuka usaha jasa boga dalam usaha makanan siap saji *(Fast Food).*

Minat merupakan salah satu faktor yang sangat penting untuk membuka Usaha Jasa Boga Siap Saji, tanpa minat sebuah usaha tidak dapat berjalan dengan baik. Slameto (2003: 180) mengemukakan bahwa "Minat adalah suatu rasa lebih suka dan rasa keterkaitan pada suatu hal atau aktivitas, tanpa ada yang menyuruh". Proses pertumbuhan dan perkembangan minat dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu ragamnya kebutuhan, keinginan dan cita-cita, kebudayaan dan lingkungan, teknologi dan pengalaman, sesuai dengan hasil temuan penelitian Sdri R. Fonny

Septiani (2004: 120) bahwa: "Untuk menumbuhkan minat membuka usaha katering pesta dapat di pengaruhi oleh hasil belajar kewirausahaan dan dipengaruhi oleh faktor lainnya seperti bakat khusus, motivasi, prestasi, lingkungan, masyarakat dan teknologi".

Uraian latar belakang di atas, mengarahkan penulis sebagai mahasiswa yang sedang mendalami ilmu boga ingin meneliti tentang kontribusi hasil belajar pengelolaan makanan siap hidang terhadap minat mahasiswa dalam membuka usaha jasa boga siap saji.

B. Rumusan Masalah

1. Perumusan Masalah

Suharsimi Arikunto (2002: 29) mengemukakan bahwa "Perumusan masalah merupakan langkah suatu problematika dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian", sesuai pendapat tersebut maka penulis memandang perlu merumuskan masalah sehingga penulisan penelitian ini lebih terarah dan jelas. Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah "Apakah terdapat kontribusi yang positif dan bermakna dari hasil belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang terhadap minat mahasiswa dalam membuka usaha jasa boga siap saji?".

Perumusan masalah diatas penulis jadikan judul dalam penelitian ini, yaitu: "Kontribusi Hasil Belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang Terhadap Minat Mahasiswa Dalam Usaha Jasa Boga Siap Saji."

2. Definisi Operasional

Definisi operasional diperlukan dalam penelitian untuk menghindari kesalahpahaman penafsiran antara pembaca dan penulis mengenai beberapa istilah dalam penelitian ini, yaitu:

a. Kontribusi

Kontribusi menurut John M Echols dan Hasan Sadily (1990: 4) berasal dari Bahasa Inggris yaitu *Contribution* yang artinya sumbangan.

Pengertian kontribusi dalam penelitian ini mengacu pada pengertian kontribusi menurut John M Echols dan Hasan Sadily tersebut di atas, sehingga pengertian kontribusi dalam penelitian ini adalah sumbangan hasil belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang berupa kemampuan *kognitif, afektif* dan *psikomotor* terhadap minat membuka usaha jasa boga siap saji

b. Hasil Belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang

Hasil Belajar

Hasil belajar menurut Nana Sudjana (2001: 3) diartikan sebagai "Perubahan tingkah laku yang mencakup ranah *kognitif, afektif* dan *psikomotor*".

Pengelolaan Makanan Siap Hidang

1) Pengelolaan

Pengelolaan disebut juga *management* ialah proses yang memberikan pengawasan pada semua aspek yang terlibat dalam pelaksanaan dan pencapaian tujuan pengelolaan (W. J. S. Poerwadarminta, 1996: 411).

2) Makanan Siap Hidang

Makanan siap Hidang adalah makanan yang disiapkan untuk dihidangkan dan dikonsumsi dalam waktu cepat (Hand Out Perkuliahan Pengelolaan Makanan Siap Hidang, 2000: 3).

Pengertian hasil belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang dalam penelitian ini mengacu pada pengertian hasil belajar menurut Nana Sudjana, pengertian Pengelolaan menurut W. J. S. Poerwadarminta dan Makanan Siap Hidang menurut Hand Out perkuliahan Pengelolaan Makanan Siap Hidang di atas, maka pengertian hasil belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang dalam penelitian ini adalah perubahan tingkah laku mahasiswa mencakup kemampuan *kognitif, afektif* dan *psikomotor* pada pengelolaan makanan siap hidang untuk pencapaian tujuan pengelolaan.

c. Minat

Minat adalah kecenderungan yang menetap dalam subjek untuk merasa tertarik pada bidang tertentu dan merasa berkecimpung dalam bidang tertentu (W. S. Winkel, 1999: 188).

d. Usaha Jasa Boga

Usaha Jasa Boga adalah jenis penyelenggaraan makanan dimana tempat memasak makanan berbeda dengan tempat menghidangkan makanan (Sjahmien Moehyi, 1992: 5).

e. Siap Saji

Siap saji atau disebut *fast food* adalah "*food that can be prepared for service and consumption in the minimum amount of time and food that can be*

consumed quickly" (Peter Bentram, 1975: 67). Menurut terjemahan bebas pengertian *fast food* yaitu "makanan yang disiapkan dengan sistem penyediaan dan pelayanan untuk segera dapat dikonsumsi".

Pengertian minat usaha jasa boga siap saji pada penelitian ini mengacu pada pengertian minat menurut W. S. Winkel dan pengertian Usaha Jasa Boga menurut Sjahmien Moehyi, serta pengertian Siap Saji *(fast food)* menurut Peter Bentram di atas adalah kecenderungan yang menetap untuk merasa tertarik dan senang dalam merintis atau memulai suatu kegiatan atau aktivitas jenis penyelenggaraan makanan yang dilakukan oleh mahasiswa yang disiapkan untuk dihidangkan dengan sistem penyediaan dan pelayanan untuk segera dapat dikonsumsi.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian merupakan pedoman bagi penulis untuk menentukan sikap dan arahan yang harus dituju dalam kegiatan penelitian, supaya penelitian tersebut dapat tercapai sesuai dengan yang diharapkan. Tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini ada dua tujuan yaitu tujuan umum dan tujuan khusus.

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui kontribusi hasil belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang pada mahasiswa Jurusan PKK FPTK UPI Program Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2002.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini adalah untuk memperoleh data tentang:

a. Hasil belajar Pengetahuan Makanan Siap Hidang pada mahasiswa Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI berkaitan dengan kemampuan *kognitif, afektif* dan *psikomotor* tentang pembuatan makanan siap hidang.

b. Minat membuka usaha jasa boga siap saji yang memiliki muatan aspek *kognitif, afektif,* dan *psikomotor* yang berkaitan dengan perencanaan penyelenggaraan pembukaan usaha jasa boga siap saji pada mahasiswa Jurusan PKK FPTK UPI Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2002.

c. Kontribusi hasil belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang terhadap minat mahasiswa dalam membuka usaha jasa boga siap saji.

d. Besarnya kontribusi hasil belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang terhadap minat mahasiswa dalam membuka usaha jasa boga siap saji.

D. Asumsi

Asumsi merupakan kebenaran yang tidak diragukan lagi atau tidak perlu diuji lagi. Asumsi digunakan sebagai dasar berpijak pada masalah yang sedang diteliti, juga dapat membantu untuk menentukan objek penelitian dan membuat instrumen pengumpulan data. Asumsi menurut Suharsimi Arikunto (1996: 19) adalah "Sesuatu yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang akan berfungsi sebagai hal-hal yang dipakai untuk berpijak bagi peneliti dalam melaksanakan penelitiannya".

Sesuai dengan pendapat tersebut di atas, maka asumsi dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Hasil belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang merupakan gambaran keberhasilan pada mahasiswa berupa kemampuan dan penguasaan tentang teori, keterampilan serta sikap setelah mengikuti perkuliahan Pengelolaan Makanan Siap Hidang. Asumsi ini mengacu pada pendapat Moch Surya (1997: 75) bahwa "Hasil belajar adalah perubahan tingkah laku yang menyangkut ilmu pengetahuan, keterampilan dan sikap setelah melalui proses tertentu sebagai hasil belajar pengalaman dalam interaksi dengan lingkungannya". Oleh karena itu hasil belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang dapat menjadi titik pendorong untuk munculnya minat membuka usaha jasa boga siap saji *(Fast food)*
2. Keberhasilan belajar pada mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan Pengelolaan Makanan Siap Hidang adalah mahasiswa dapat menerapkan dalam kehidupannya serta dapat menumbuhkan minat mahasiswa dalam membuka usaha jasa boga siap saji.

   Asumsi ini diperkuat oleh pendapat yang dikemukakan oleh Nana Sudjana (2001: 31), bahwa: "Siswa dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuannya ke dalam praktek kehidupannya".
3. Minat yang tumbuh pada mahasiswa untuk membuka usaha jasa boga siap saji dapat mendorong mahasiswa untuk melakukan aktivitas atau pekerjaan pada bidang tertentu dan merasa senang berkecimpung dalam bidang tersebut. Asumsi ini sesuai dengan pendapat W. S. Winkel (1999: 188), bahwa "Minat memiliki kecenderungan yang menetap dalam subjek untuk merasa tertarik pada bidang tertentu dan merasa senang berkecimpung dalam bidang tertentu".

E. Hipotesis

Hipotesis merupakan pernyataan yang dianggap sebagi jawaban yang bersifat sementara terhadap permasalahan dalam penelitian, seperti yang diungkapkan oleh Suharsimi Arikunto (1996: 67), hipotesis diartikan "Sebagai suatu jawaban yang bersifat sementara terhadap permasalahan penelitian sampai terbukti melalui data yang terkumpul". Pendapat tersebut menjadi acuan bagi penulis untuk merumuskan hipotesis dalam penelitian ini, yaitu: "Terdapat kontribusi yang positif dan signifikan antara hasil belajar Pengelolaan Makanan Siap Hidang (X) terhadap minat membuka usaha jasa boga siap saji (Y) pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2002".

F. Metode Penelitian

Metode yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, dengan tujuan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang aktual, seperti yang dikemukakan oleh Nana Sudjana dan Ibrahim (2001: 64), yaitu "penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang."

G. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian yang penulis pilih di jurusan PKK FPTK UPI Jalan Dr. Setiabudhi No. 299 Bandung 40154 dengan sampel penelitian Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2002 sebanyak 38 orang, atas dasar pertimbangan bahwa masalah yang akan di teliti ada di Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga.