

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia sebagai negara berkembang berupaya terus dalam melaksanakan pembangunan di berbagai sektor kehidupan, dengan menggunakan kekuatan dan kemampuan diri sendiri. Pembangunan Indonesia pada hakekatnya adalah pembangunan manusia seutuhnya, yang berupaya untuk mewujudkan bangsa yang maju dan mandiri, sejahtera lahir dan batin serta masyarakat adil dan makmur. Pendidikan dilaksanakan dalam upaya mengembangkan potensi individu sehingga dapat hidup optimal baik sebagai pribadi maupun sebagai anggota masyarakat yang memiliki nilai-nilai moral dan sosial sesuai dengan fungsi dan tujuan pendidikan nasional yang tercantum dalam Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional No 20 Bab II Pasal 3 (2003 : 7) 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 bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Pernyataan di atas menunjukkan bahwa kualitas sumber daya manusia sangat ditentukan oleh tingkat pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dari pendidikan. Perwujudan masyarakat berkualitas menjadi tanggung jawab pendidikan terutama dalam mengembangkan potensi individu secara optimal dan mempersiapkan peserta didik menjadi subjek yang makin berperan menampilkan keunggulan dirinya yang tangguh, kreatif, mandiri dan profesional pada bidangnya masing-masing. Upaya ini diperlukan untuk mengantisipasi perubahan

global pada era persaingan bebas, serta tuntutan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi, seperti yang dikemukakan Tilaar (Mulyasa, 2003 : 4) mengemukakan bahwa :

Pendidikan nasional dewasa ini sedang dihadapkan pada masalah pokok sistem pendidikan nasional Indonesia :

1. Menurunnya akhlak dan moral peserta didik
2. Pemerataan kesempatan belajar
3. Masih rendahnya efisiensi internal sistem pendidikan
4. Status kelembagaan
5. Manajemen pendidikan yang tidak sejalan dengan pembangunan nasional
6. Sumber daya yang belum profesional

Peningkatan kualitas pendidikan terus-menerus dilakukan baik secara konvensional maupun inovatif dengan memberdayakan semua komponen masyarakat melalui peran serta dalam penyelenggaraan dan pengendalian mutu pendidikan. Lulusan pendidikan yang sabar, kompeten, mandiri, kritis, rasional, cerdas, kreatif harus dipersiapkan untuk memasuki era globalisasi yang penuh tantangan, oleh karena itu diperlukan perubahan yang mendasar pada sistem pendidikan yang dirancang berdasarkan kebutuhan nyata di lapangan. Selaras dengan kepentingan tersebut, pemerintah memprogramkan Kurikulum Berbasis Kompetensi (KBK) sebagai acuan dan pedoman bagi pelaksanaan pendidikan dalam seluruh jenjang dan jalur pendidikan, khususnya jalur pendidikan sekolah.

Pendidikan menengah merupakan lanjutan pendidikan dasar dalam mempersiapkan peserta didik menjadi individu yang memiliki kemampuan sosial dan dapat mengembangkan potensi diri dalam dunia kerja. Salah satu lembaga kependidikan yang berada pada tingkat menengah (*middle skill*) adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Kelompok Pariwisata. Standar kurikulum SMK ini

disusun berdasarkan pada Standar Nasional Pendidikan dan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) yang merupakan tolok ukur kualitas pendidikan menengah kejuruan.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) bertanggung jawab dan berperan langsung dalam menyiapkan peserta diklat menjadi tamatan yang profesional, memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk berinteraksi dalam kecakapan kerja bidang boga sesuai perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, maka dapat dikatakan bahwa sekolah menengah kejuruan harus selalu berorientasi pada dunia kerja.

Tujuan sekolah menengah kejuruan lebih diarahkan kepada peningkatan kualitas peserta diklat baik teori maupun praktek di lapangan, agar tamatan yang dihasilkan siap untuk diterjunkan dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai pada pelaksanaan pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan Kelompok Pariwisata yang tercantum dalam Kurikulum SMK (2004 : 7) adalah :

- a. Menyiapkan peserta diklat agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.
- b. Menyiapkan peserta diklat agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompotensi, beradaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.

Standar minimal yang harus dicapai oleh sekolah menengah kejuruan berdasarkan tujuan SMK di atas, adalah menghasilkan tamatan yang produktif, mandiri, memiliki keahlian, ulet, gigih, kreatif, disiplin, jujur dan bertanggung jawab serta dapat berinteraksi sosial dalam dunia kerja. Pada Sekolah Menengah

Kejuruan (SMK) Negeri 3 Cimahi terdapat dua bidang keahlian, yaitu Bidang Keahlian Tata Boga dan Bidang keahlian Tata Busana. Bidang Keahlian Tata Boga terbagi menjadi dua program keahlian, yaitu Program Keahlian Restoran dan Program Keahlian Akomodasi Perhotelan.

Peserta diklat pada Program Keahlian Restoran SMK Negeri 3 Cimahi dibekali berbagai pengetahuan dan keterampilan secara teori maupun praktek yang diharapkan dapat menunjang kemampuan peserta diklat dalam mengembangkan potensi dirinya untuk menjadi calon tenaga kerja yang profesional, peserta diklat harus mencapai berbagai kompetensi yang diperlukan sesuai dengan bidang keahliannya masing-masing.

Salah satu kompetensi yang harus dicapai oleh peserta diklat Program Keahlian Restoran dan tercantum dalam kurikulum SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran (2004 : 19) adalah Kompetensi *prepare and cook seafood*, yaitu kemampuan yang merupakan perpaduan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*), dan sikap (*attitude*) peserta diklat tentang penyiapan, pengolahan, penataan dan penyimpanan hidangan *seafood*.

Kompetensi *prepare and cook seafood* adalah kompetensi dasar yang bersifat teori dan praktek. Kompetensi ini terdapat pada semester satu yang dipelajari di kelas 2 (dua) Program Keahlian Restoran dengan lamanya pembelajaran 7 jam perminggu dengan perbandingan teori 30 % dan praktikum 70 %. Kompetensi ini merupakan kompetensi *requisit* dari kompetensi-kompetensi pada tingkat sebelumnya dan menjadi kompetensi *prerequisit* bagi kompetensi-kompetensi pada tingkat selanjutnya, materi pelajarannya terdiri dari

penyiapan, pengolahan, penataan dan penyimpanan hidangan *seafood* yang dibahas secara terperinci dan lebih mendalam.

Kompetensi *prepare and cook seafood* menyiapkan peserta diklat untuk memiliki kemampuan pengetahuan, sikap & keterampilan dasar dalam pelaksanaan praktek pengolahan makanan, meliputi : cara pemilihan *seafood*, penyimpanan *seafood*, sistem kendali mutu, macam-macam potongan ikan, pengolahan *seafood*, standar porsi, perhitungan kebutuhan bahan makanan, saus untuk *seafood*, penataan dan penghidangan makanan dari *seafood*. Pengetahuan, sikap dan keterampilan tentang penyiapan dan pengolahan *seafood* yang telah dikuasai oleh peserta diklat selanjutnya dapat dijadikan sebagai bekal untuk menjadi calon tenaga kerja yang terampil dan profesional pada usaha-usaha bidang boga, selain itu peserta diklat dapat membuka usaha bidang boga secara mandiri yang khusus bergerak dalam usaha makanan *seafood*.

Proses pembelajaran harus diawali dengan perencanaan yang bijak, komunikasi yang baik, serta harus dapat melayani setiap perbedaan yang dimiliki masing-masing individu. Suatu pembelajaran juga didukung dengan pengembangan strategi dan ketersediaan fasilitas yang mampu membelajarkan peserta diklat. Keberhasilan belajar dalam pencapaian suatu kompetensi akan sangat dipengaruhi oleh beberapa komponen pembelajarannya antara lain : pencapaian kompetensi, materi pembelajaran, metoda pembelajaran, alat pembelajaran, sumber belajar dan evaluasi pembelajaran.

Pelaksanaan proses kegiatan belajar mengajar yang dilakukan guru dan peserta diklat di kelas maupun di luar kelas tidak hanya diarahkan untuk

menguasai materi pembelajaran, tetapi bagaimana materi pembelajaran tersebut dapat menunjang dan mempengaruhi kemampuan berpikir dan bertindak dalam kehidupan sehari-hari. Pelaksanaan pembelajaran suatu kompetensi perlu mengoptimalkan komponen-komponen pembelajarannya, karena komponen-komponen pembelajaran merupakan satu kesatuan sistem yang saling berhubungan dan berinteraksi untuk pencapaian pencapaian kompetensi yang telah ditentukan, maka apabila komponen-komponen pembelajaran kompetensi dapat diorganisir dan diarahkan dengan baik pada pelaksanaan pembelajarannya diharapkan dapat mencapai pencapaian kompetensi tersebut.

Hasil studi pendahuluan dari observasi dan wawancara yang dilakukan penulis di SMK Negeri 3 Cimahi, sebagian peserta diklat mengetahui bahwa SMK khususnya Program Keahlian Restoran dipersiapkan untuk dapat membuka usaha bidang boga secara mandiri ataupun memilih bekerja pada orang lain, tetapi pada saat pelaksanaan pengalaman lapangan kerja (PKL) peserta diklat kesulitan diterima sebagai karyawan magang atau praktikan di restoran atau outlet makanan *seafood*, karena kurang memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam penyiapan dan pengolahan *seafood*.

Penulis sebagai mahasiswa PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga juga sebagai calon guru SMK merasa tertarik dan ingin mengetahui tentang pelaksanaan pembelajaran kompetensi *prepare and cook seafood* meliputi : pencapaian kompetensi, materi pembelajaran, metoda pembelajaran, alat pembelajaran, sumber belajar, evaluasi pembelajaran pada peserta diklat tingkat II

program keahlian restoran SMK Negeri 3 Cimahi tahun ajaran 2006-2007 yang selanjutnya dijadikan masalah penelitian ini.

B. Pembatasan dan Perumusan Masalah

1. Pembatasan Masalah

Permasalahan dalam penelitian ini mempunyai ruang lingkup yang sangat luas, maka masalah dalam penelitian ini penulis batasi pada pelaksanaan Pemelajaran Kompetensi *Prepare and Cook Seafood* pada peserta diklat tingkat II program keahlian restoran SMK Negeri 3 Cimahi tahun ajaran 2006-2007 yang meliputi :

- a. Pencapaian kompetensi
- b. Materi pemelajaran
- c. Metoda pemelajaran
- d. Alat pemelajaran
- e. Sumber belajar
- f. Evaluasi pemelajaran

2. Perumusan Masalah

Penulis memandang perlu merumuskan masalah, agar tujuan yang hendak dicapai dalam penulisan skripsi ini lebih terarah, sesuai dengan pendapat Suharsimi Arikunto (2002 : 51), bahwa “Perumusan masalah merupakan langkah dalam menentukan suatu problematik penelitian dan merupakan bagian pokok dari suatu kegiatan penelitian “.

Rumusan masalah dalam penelitian ini berdasarkan kutipan di atas adalah sebagai berikut : “Bagaimana pelaksanaan pemelajaran kompetensi *Prepare and*

Cook Seafood meliputi : pencapaian kompetensi, materi pembelajaran, metoda pembelajaran, alat pembelajaran, sumber belajar, evaluasi pembelajaran pada peserta diklat tingkat II program keahlian restoran SMK Negeri 3 tahun ajaran 2006-2007?”.

C. Definisi Operasional

Definisi operasional diperlukan untuk menghindari kesalahpahaman antara pembaca dan penulis mengenai apa yang dimaksudkan dalam penelitian, terutama istilah-istilah yang digunakan dalam penelitian. Beberapa istilah yang perlu dijelaskan, khususnya dalam judul penelitian, yaitu : “Pembelajaran Kompetensi *Prepare and Cook Seafood* di SMK Negeri 3 Cimahi”.

1. Pembelajaran

Pembelajaran berdasarkan UU SISDIKNAS No. 20 Tahun 2003 Pasal 1 (HS Tunggal, 2006 : 5) berarti “proses interaksi peserta didik dan sumber belajar pada suatu lingkungan belajar”.

2. Kompetensi *Prepare and Cook Seafood*

Kompetensi menurut Abdul Majid (2005 : 5) mengemukakan bahwa “kompetensi adalah seperangkat tindakan inteligen penuh tanggung jawab yang harus dimiliki seseorang sebagai syarat untuk dianggap mampu melaksanakan tugas-tugas dalam bidang pekerjaan tertentu”.

Prepare and Cook Seafood dalam Kurikulum SMK Kelompok Pariwisata (2004 : 23) adalah “kompetensi berupa teori dan praktikum yang mempelajari tentang penyiapan, pengolahan, penataan dan penyimpanan hidangan *seafood*”.

3. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK)

SMK berdasarkan Undang-Undang SISDIKNAS No. 20 Tahun 2003 dalam penjelasan pasal 15 (HS Tunggal, 2006 : 52) adalah “ suatu lembaga kependidikan tingkat menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu”.

Pengertian pembelajaran kompetensi *prepare and cook seafood* dalam penelitian ini mengacu pada pendapat di atas, yaitu proses interaksi antara peserta diklat dan sumber belajar (guru, alat pembelajaran) untuk mencapai kemampuan dalam menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan *seafood* di SMK Negeri 3 Cimahi yang mempersiapkan peserta diklat tingkat II program keahlian restoran untuk bekerja dalam bidang tertentu, sehingga dapat dianggap mampu untuk menjadi tenaga kerja di restoran *seafood* khususnya dan industri makanan pada umumnya.

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data tentang Pembelajaran Kompetensi *Prepare and Cook Seafood* Pada Peserta Diklat Tingkat II SMK Negeri 3 Cimahi Tahun Ajaran 2006-2007.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data tentang Pembelajaran Kompetensi *Prepare and Cook Seafood*, meliputi :

- a. Pencapaian kompetensi

- b. Materi pembelajaran
- c. Metoda pembelajaran
- d. Alat pembelajaran
- e. Sumber belajar
- f. Evaluasi pembelajaran

E. Manfaat penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak berkaitan dengan masalah penelitian ini. Secara khusus hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada :

1. SMK Negeri 3 Cimahi, sebagai bahan informasi dalam usaha meningkatkan kualitas lulusan SMK yang relevan dengan kebutuhan dunia kerja.
2. Tenaga pengajar atau guru SMK Negeri 3 Cimahi untuk dijadikan sebagai informasi dan masukan sehingga dapat mengoptimalkan proses kegiatan belajar mengajar khususnya kompetensi *prepare and cook seafood*.
3. Peserta diklat, dapat dijadikan bahan informasi dalam upaya meningkatkan kemampuan pengetahuan dan keterampilan pembelajaran kompetensi *prepare and cook seafood* sebagai bekal mempersiapkan diri sebagai calon tenaga kerja yang profesional, terampil dan mandiri.
4. Jurusan PKK, khususnya Program Studi Pendidikan Tata boga sebagai bahan masukan untuk mempersiapkan tenaga pengajar & pendidik yang profesional di SMK.

5. Penulis dalam meningkatkan pengetahuan & menambah wawasan dalam bidang pendidikan pada umumnya, dan khususnya dalam penelitian tentang pemelajaran kompetensi *prepare and cook seafood*.

F. Asumsi

Asumsi dalam suatu penelitian memegang peranan penting, karena merupakan titik pangkal dan dijadikan pedoman untuk melakukan penelitian. Asumsi harus dirumuskan secara jelas dan diyakini benar-benar oleh peneliti. Anggapan dasar menurut Suharsimi Arikunto (2002 : 58) “adalah sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik”.

Asumsi dalam penelitian ini adalah :

1. Kompetensi *prepare and cook seafood* merupakan gambaran kemampuan dan penguasaan peserta diklat dalam segi pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam mempelajari cara penyiapan, pengolahan, penataan dan penyimpanan hidangan *seafood* yang telah dipelajari peserta diklat selama satu semester di SMK Negeri 3 Cimahi. Asumsi ini mengacu pada Kurikulum SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran (2004 : 19) adalah Kompetensi *Prepare and Cook Seafood*, yaitu kemampuan yang merupakan perpaduan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*), dan sikap (*attitude*) peserta diklat tentang penyiapan, pengolahan, penataan dan penyimpanan hidangan *seafood*.
2. Pemelajaran kompetensi *prepare and cook seafood* difokuskan pada pencapaian kemampuan peserta diklat dalam menyiapkan dan mengolah *seafood*. Asumsi ini mengacu pada pendapat Gordon (Wina Sanjaya,

2006 : 6) bahwa “ Pemelajaran suatu kompetensi difokuskan pada penguasaan terhadap seperangkat kemampuan tertentu oleh peserta didik, sehingga terjadi adanya perkembangan dan perubahan pengetahuan (*knowledge*), pemahaman (*understanding*), nilai (*value*), sikap (*attitude*), dan minat (*interest*) peserta didik agar dapat melakukan sesuatu”.

3. Keberhasilan belajar pada peserta diklat tingkat II Program Keahlian Restoran dalam kompetensi *prepare and cook seafood* dapat ditunjukkan dengan menstransfer ilmu pengetahuan, keterampilan yang diperoleh dalam aspek teori pada praktek pengolahan makanan serta dalam kehidupannya sehari-hari seperti yang diungkapkan oleh Oemar Hamalik (1998 : 28) bahwa “Belajar dianggap berhasil apabila si pelajar telah sanggup menstransfer atau menerapkan ke dalam praktek sehari-hari”.
4. Keberhasilan suatu pemelajaran sangat tergantung pada kemampuan guru dalam melaksanakan peran dan tugasnya secara bertanggung jawab dan layak sebagai perencana, pengelola, fasilitator dan evaluator pemelajaran. Asumsi ini mengacu pada pendapat Wina Sanjaya (2006 : 13) bahwa “Keberhasilan suatu pembelajaran ditentukan oleh perencanaan pembelajaran yang disusun guru, peran dan tanggung jawab guru sebagai pengelola pembelajaran dalam menciptakan iklim pembelajaran yang kondusif baik sosial maupun psikologis, serta kemampuan guru dalam memahami karakteristik siswa untuk membantu dan mempermudah siswa agar dapat belajar secara optimal”.

G. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian merupakan acuan bagi penulis dalam membuat rumusan-rumusan pertanyaan sebagai langkah mengumpulkan data. Perumusan pertanyaan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

Bagaimana pelaksanaan pembelajaran kompetensi *prepare and cook seafood* meliputi : pencapaian kompetensi, metoda pembelajaran, alat pembelajaran, sumber belajar, evaluasi pembelajaran pada peserta diklat tingkat II SMK Negeri 3 Cimahi tahun ajaran 2006-2007 ?

H. Metode Penelitian

Metode penelitian yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif, karena penelitian ini menggambarkan tentang bagaimana pembelajaran kompetensi *prepare and cook seafood* yang sedang berlangsung di SMK Negeri 3 Cimahi. Teknik pengumpul data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara, angket dan observasi.

I. Lokasi dan Sampel Penelitian

Penelitian ini dilakukan di SMK Negeri 3 Cimahi Jl. Sukarasa No 136 dengan sampel penelitian peserta diklat tingkat II Program Keahlian Restoran Tahun ajaran 2006-2007 yang berjumlah 30 orang. Alasan pemilihan lokasi dan sampel penelitian tersebut di atas, karena belum ada yang melakukan penelitian mengenai pembelajaran kompetensi *prepare and cook seafood* pada peserta diklat tingkat II Program Keahlian Restoran Tahun ajaran 2006-2007 SMK Negeri 3 Cimahi.

