

BAB 1 PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan merupakan komponen penunjang suksesnya program pembangunan nasional, karena memegang peranan penting dalam mewujudkan pembangunan di segala bidang secara merata dan menyeluruh. Pendidikan diharapkan mampu memberikan sumbangan besar dalam meningkatkan Sumber Daya Manusia (SDM) secara seimbang, baik kualitas mental maupun fisiknya.

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan perguruan tinggi negeri yang mampu menghasilkan lulusan yang berkualitas serta mampu mengembangkan dan menerapkan ilmu pengetahuan dalam bidang keahliannya. Salah satu jurusan yang terdapat di UPI adalah jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang didalamnya terdapat Program Studi Pendidikan Tata Boga. Orientasi Pendidikan Tata Boga menghasilkan calon pendidik di sekolah kejuruan dan mampu memenuhi kebutuhan tenaga profesional di bidang perhotelan, restoran, rumah sakit, dan industri makanan serta mampu berwirausaha di bidang boga. Hal ini sejalan dengan tujuan FPTK UPI berdasarkan kurikulum PKK (2010:1) yaitu :

Jurusan PKK harus mampu menghasilkan tenaga-tenaga yang memiliki daya adaptabilitas dengan perkembangan ilmu dan teknologi dan seni sehingga mereka dimungkinkan untuk fleksibel dalam menghadapi bermacam-macam pekerjaan serta siap untuk era globalisasi.

Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa jurusan PKK menghasilkan tenaga-tenaga yang terdidik dan memiliki daya adaptabilitas yang tinggi, untuk menghadapi bermacam-macam pekerjaan yang ada di era globalisasi ini, agar mampu bersaing di dunia pekerjaan.

Program Studi Pendidikan Tata Boga mengarahkan mahasiswa untuk menguasai konsep dan keterampilan bidang boga. Sifat perkuliahan yang dilaksanakan terdiri teori dan praktek. Salah satu mata kuliah yang dipelajari pada Pendidikan Tata Boga yaitu Pengawetan Makanan yang terdiri dari 2 SKS. Perkuliahan pengawetan makanan terdiri dari 40% teori dan 60% praktek. Pengawetan makanan adalah cara yang digunakan untuk membuat makanan memiliki daya simpan yang lama dan mempertahankan sifat-sifat fisik dan kimia makanan. Tujuan mengawetkan makanan yaitu agar bahan makanan dapat dikonsumsi kapan saja dan dimana saja, namun dengan batas kadaluarsa, dan kandungan kimia dan bahan makanan dapat dipertahankan. Menurut silabus pengawetan makanan, materi yang diberikan pada mata kuliah pengawetan makanan meliputi konsep dasar pengawetan makanan, komponen utama dan sifat bahan makanan, faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan, kadar air makanan, jenis-jenis kerusakan bahan makanan, macam-macam pengawetan, zat aditif makanan, *bleaching agent*, pengemasan dan pelabelan. Praktek yang dilakukan dalam mata kuliah pengawetan makanan meliputi praktek pengawetan makanan dengan penambahan garam, praktek pengawetan dengan penambahan gula, dan praktek pengawetan dengan penambahan bumbu, dan praktek pengawetan dengan cara fermentasi. Pada perkuliahan pengawetan makanan,

mahasiswa diberikan tugas proyek yang tujuannya agar mahasiswa mempunyai kesiapan untuk berwirausaha produk makanan awetan. Tugas proyek adalah tugas yang diberikan kepada mahasiswa mulai dari tugas membuat perencanaan suatu usaha yang berkaitan dengan usaha produk makanan awetan dan dapat dijadikan peluang berwirausaha oleh mahasiswa. Dengan adanya tugas proyek, diharapkan mahasiswa dapat mempunyai keterampilan untuk berwirausaha.

Keberhasilan belajar pengawetan makanan pada dasarnya ditentukan oleh kemampuan mahasiswa itu sendiri dalam memanfaatkan waktu secara efektif dan efisien. Hasil belajar mahasiswa dalam perkuliahan Pengawetan Makanan diperlukan informasi yang di dukung oleh data yang objektif dan memadai. Dengan adanya data yang objektif dan memadai diharapkan tercapainya tujuan pembelajaran yang mengarahkan pada mahasiswa mempunyai kesiapan menjadi wirausahawan. Faktor kesiapan dapat diukur dari prestasi hasil belajar yang diperoleh mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan. Prestasi belajar tersebut pada umumnya dinyatakan dalam bentuk nilai yang dapat menunjukkan keberhasilan mahasiswa secara objektif.

Kesiapan adalah seluruh kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi. Kesiapan adalah kesediaan untuk memberi respon/reaksi. Kesediaan itu timbul dalam diri seseorang dan juga berhubungan dengan kematangan, karena kematangan berarti kesiapan untuk melaksanakan kecakapan. Kesiapan ini perlu diperhatikan dalam proses belajar, karena jika mahasiswa belajar dan dalam dirinya sudah ada kesiapan maka hasil belajarnya akan lebih baik. Terlebih jika

mahasiswa sudah mempunyai kesiapan untuk berwirausaha, maka usaha yang dijalankan berpeluang akan berhasil.

Menurut Soemanto (2007:43) “ Wirausaha adalah keberanian, keutamaan serta keperkasaan dalam memenuhi kebutuhan permasalahan hidup dengan kekuatan yang ada pada diri sendiri”. Jiwa usaha sebagaimana yang dikemukakan oleh Soemanto banyak menekankan pada segi kemampuan untuk berdiri sendiri. Mahasiswa diharapkan memiliki kesiapan wirausaha yang lebih menekankan pada jiwa semangat kemudian diaplikasikan dalam segala aspek kehidupan sehingga dapat dijadikan bekal dalam memasuki lapangan kerja atau menciptakan suatu usaha.

Wirausahawan adalah orang yang menjalankan usaha atau perusahaan dengan kemungkinan untung atau rugi. Oleh karena itu, seorang wirausahawan perlu memiliki kesiapan fisik, keterampilan dan mental, baik untuk menghadapi keadaan merugi maupun untung besar. Sehingga seorang wirausaha harus mempunyai karakteristik khusus yang melekat pada diri seorang wirausaha seperti percaya diri, mempunyai minat, mampu bersepakat, mempunyai ambisi, suka mencoba sesuatu. Orang yang berjiwa usaha mempunyai kemampuan merespon secara positif terhadap setiap peluang dan belajar dari kesalahan-kesalahan, mampu mengambil inisiatif sendiri, serta memiliki ketekunan dan tekad yang kuat.

Seorang wirausahawan harus mempunyai pemikiran yang kreatif dan inovatif untuk memajukan usahanya. Kota Bandung sebagai kota kuliner, dapat dijadikan peluang usaha yang menguntungkan. Dalam praktek pengawetan

makanan menghasilkan produk yang dapat dijadikan sebagai peluang usaha. Produk makanan awetan yang dapat dijadikan peluang usaha diantaranya ikan asin, telur asin, dendeng, sosis, *nugget*, baso, tempe, manisan basah dan kering, selai dan keju. Produk makanan tersebut dapat dijadikan peluang usaha yang menguntungkan dengan menampilkan produk yang bervariasi. Dengan demikian, diharapkan mahasiswa siap untuk berwirausaha produk makanan awetan.

Berdasarkan uraian masalah di atas mendorong penulis untuk melakukan penelitian tentang “ manfaat hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan mahasiswa untuk berwirausaha produk makanan awetan “

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

Masalah dalam Penelitian Skripsi ini yang telah diuraikan di dalam latar belakang, dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Penguasaan dan pemahaman materi tentang tujuan pengawetan makanan, faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan, jenis-jenis pengawetan makanan, jenis-jenis kerusakan bahan makanan, syarat kemasan, syarat pelabelan dan sanitasi hygiene pada produk makanan awetan sebagai kesiapan dalam hal pengetahuan dan keterampilan untuk berwirausaha produk makanan awetan.
2. Ketelitian dan kecermatan dalam menggunakan bahan tambahan pangan (BTM) yang aman sehingga dapat menghasilkan produk pengawetan yang aman untuk dipasarkan sebagai kesiapan dalam hal sikap dan pengetahuan untuk berwirausaha produk makanan awetan.

3. Peyusunan perencanaan usaha yang matang sebagai kesiapan dalam hal motif dan tujuan untuk berwirausaha produk makanan awetan.
4. Keterampilan mahasiswa mengatasi kegagalan dalam praktek sebagai kesiapan dalam hal fisik, sikap dan emosional untuk berwirausaha produk makanan awetan.
5. Keterampilan mahasiswa dalam mempraktekan macam-macam produk makanan awetan yang bervariasi sebagai kesiapan dalam hal keterampilan untuk berwirausaha produk makanan awetan.

Perumusan masalah merupakan bagian pokok dalam melakukan penelitian pendidikan dan langkah awal dalam menentukan problematika penelitian., sehingga dengan adanya perumusan masalah diharapkan agar tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini lebih spesifik. Pernyataan tersebut sejalan dengan pendapat yang dikemukakan oleh Arikunto (2002:42) bahwa “ perumusan masalah merupakan langkah awal dalam menentukan problematika penelitian dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian. Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah : “ Bagaimana Manfaat Hasil Belajar Pengawetan Makanan Pada Kesiapan Mahasiswa Berwirausaha Produk Makanan Awetan”.

C. Tujuan Penelitian

a. Tujuan umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui manfaat hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan berwirausaha produk makanan awetan pada mahasiswa Tata Boga angkatan 2010.

b. Tujuan khusus

Tujuan khusus yang ingin dicapai dalam penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui Penguasaan dan pemahaman materi tentang tujuan pengawetan makanan, faktor-faktor penyebab kerusakan bahan makanan, jenis-jenis pengawetan makanan, jenis-jenis kerusakan bahan makanan, syarat kemasan, syarat pelabelan dan sanitasi hygiene pada produk makanan awetan sebagai kesiapan dalam hal pengetahuan dan keterampilan untuk berwirausaha produk makanan awetan.
2. Untuk mengetahui ketelitian, kecermatan dalam menggunakan bahan tambahan pangan (BTM) yang aman agar dapat menghasilkan produk pengawetan yang aman untuk dipasarkan sebagai kesiapan dalam hal sikap dan pengetahuan untuk berwirausaha produk makanan awetan.
3. Untuk mengetahui kemampuan mahasiswa dalam menyusun perencanaan usaha yang matang sebagai kesiapan motif dan tujuan untuk berwirausaha produk makanan awetan.
4. Keterampilan mahasiswa mengatasi kegagalan dalam praktek sebagai kesiapan dalam hal fisik, sikap dan emosional untuk berwirausaha produk makanan awetan.
5. Untuk mengetahui keterampilan mahasiswa dalam mempraktekan macam-macam produk makanan awetan yang bervariasi sebagai kesiapan dalam hal keterampilan untuk berwirausaha produk makanan awetan.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian :

1. Bagi tenaga pengajar atau dosen prodi pendidikan tata boga : dapat memberikan gambaran tentang manfaat hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan berwirausaha produk makanan awetan sehingga mahasiswa lebih siap untuk berwirausaha di bidang makanan yang diawetkan.
2. Bagi peneliti: dapat menambah dan meningkatkan wawasan tentang manfaat hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan mahasiswa berwirausaha produk makanan awetan.

E. Metode Penelitian

Metodologi penelitian menyangkut prosedur dan cara melakukan verifikasi data yang diperlukan untuk menjawab masalah penelitian. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif analitik yaitu metode yang bertujuan pada pemecahan masalah yang terjadi pada masa sekarang dan masalah-masalah aktual. Alat yang digunakan untuk mengumpulkan data adalah angket yang bertujuan untuk memperoleh data tentang manfaat hasil belajar pengawetan makanan pada kesiapan mahasiswa berwirausaha produk makanan awetan.

1. Populasi Penelitian

Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI angkatan 2010 yang telah mengikuti mata kuliah pengawetan makanan.

2. Sampel Penelitian

Sampel penelitian menggunakan sampel jenuh atau sampel total. Sampel dalam penelitian ini adalah mahasiswa jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan tahun 2010 yang telah lulus mengikuti mata kuliah Pengawetan Makanan sebanyak 48 orang.

F. Struktur Organisasi Skripsi

- A. Bab I Pendahuluan, terdiri atas
 - 1) Latar Belakang
 - 2) Identifikasi dan Perumusan Masalah
 - 3) Tujuan Penelitian, Manfaat Penelitian
 - 4) Metode Penelitian
 - 1. Populasi Penelitian
 - 2. Sampel Penelitian
- B. Bab II Kajian Pustaka, berisi tentang uraian materi yang sesuai dengan judul yang diangkat oleh penulis
- C. BAB III Metodologi Penelitian, berisi tentang metode dan teknik pengumpulan data yang akan dilakukan penulis untuk mengumpulkan data.
- D. BAB IV Hasil Penelitian Dan Pembahasan Hasil Penelitian
- E. BAB V Kesimpulan dan Saran