

BAB I 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.

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 seutuhnya, sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 Bab II Pasal 3 tentang Fungsi dan Tujuan Pendidikan Nasional, yaitu:

Pendidikan 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.

Realisasi dan pencapaian Pendidikan Nasional Tersebut, pemerintah menyelenggarakan pendidikan melalui pendidikan formal, non formal dan informal. Jalur pendidikan formal merupakan jalur pendidikan yang diselenggarakan oleh pemerintah, swasta maupun swadaya masyarakat mulai dari

tingkat dasar menengah sampai perguruan tinggi. Salah satu sekolah kejuruan yang menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas dalam hal pengetahuan dan keterampilan adalah sekolah menengah kejuruan.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagai bentuk pendidikan formal dan satuan pendidikan kejuruan sebagaimana ditegaskan dalam penjelasan Pasal 15 UU SISDIKNAS, Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu. Tujuan Pendidikan Menengah Kejuruan menurut Kurikulum SMK 2004 adalah sebagai berikut:

1. Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan di dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.
2. Menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompentensi, beradaptasi di lingkungan kerja, dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan teknologi, dan seni agar mampu mengembangkan diri dikemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi
4. Membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi sesuai dengan program keahlian yang dipilih

Kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan Kelompok Pariwisata tahun 2004 terdapat 3 program yaitu program normatif, program adaptif dan program produktif. Program produktif adalah kelompok mata diklat yang berfungsi membekali agar peserta didik memiliki kompetensi kerja, sesuai dengan Standar Kompetensi Kerja Nasional (SKKNI). Program produktif pada SMK Program Studi Keahlian Tata Boga terdiri atas 31 jenis Kompetensi, salah satunya Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet*.

Kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet*” dipelajari di kelas XI pada semester 1 dengan durasi pembelajaran 45 jam pelajaran. Tujuan Kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet*” adalah agar peserta didik memiliki konsep dalam memaknai prinsip dasar kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* dengan pengetahuan, sikap dan keterampilan. Lingkup belajar yang dipelajari meliputi ; Pengertian *buffet*, pengertian menu, tata letak meja *buffet*, perencanaan *lay-out buffet*, perhitungan biaya dan peralatan hidang.

Praktek Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial di SMK pada kelas XI diterapkan pada praktek perencanaan *lay-out buffet* dan praktek pembuatan hidangan untuk *buffet* yaitu hidangan utama (*main course*). Perencanaan layout *buffet* meliputi proses penataan ruang, penataan meja *buffet*, pemasangan *skirting* dan penataan alat-alat hidang. Pembuatan hidangan utama meliputi proses persiapan, pengolahan dan penyajian. Proses persiapan meliputi pakaian kerja dan kelengkapannya, sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja, menyiapkan alat, menyiapkan bahan dan bumbu. Proses pengolahan meliputi teknik pengolahan, sistematika kerja dan ketepatan waktu. Proses penyajian meliputi porsi hidangan, warna, rasa, tekstur dan penampilan hidangan.

Hasil studi pendahuluan yang dilakukan penulis di SMKN 3 Cimahi bahwa di dalam pelaksanaan praktek Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* sebagian peserta didik masih kurang dapat menerapkan Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* pada Mata Diklat

Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial, khususnya dalam perencanaan *buffet* dan pembuatan hidangan untuk *buffet*.

Peserta didik dianggap berhasil mencapai Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* apabila telah sanggup menerapkan pengetahuan, sikap dan keterampilan ke dalam pelaksanaan praktek Merencanakan *lay-out buffet* dan pembuatan hidangan untuk *buffet*. Penulis sebagai mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga yang merupakan calon guru SMK termotivasi untuk mengungkap bagaimana Kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data. “Terdapat kaitan erat antara masalah dan rumusan masalah” (Sugiyono, 2008:35). Penulis memandang perlu merumuskan masalah, sehingga masalah dalam penulisan skripsi ini lebih terarah dan jelas. Perumusan masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana peserta didik menerapkan “Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial, sehingga penulis merumuskan judul dalam penelitian ini yaitu Kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* Pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial.

Pembatasan masalah merupakan penegasan mengenai masalah yang akan diteliti, seperti yang dituangkan Nasution (1996:28), bahwa : “Tiap masalah hakekatnya kompleks, sehingga tidak dapat diselidiki segala aspek secara tuntas, karena itu penulis harus membatasi permasalahannya”.

Pembatasan masalah mengenai Kompetensi “Merencanakan dan menyiapkan Makanan untuk *Buffet* Pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial dalam penelitian ini disesuaikan dengan keterbatasan pengetahuan dan kemampuan yang dimiliki penulis, yaitu:

1. Kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* Pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial yaitu pengetahuan meliputi pengetahuan perencanaan layout *buffet* meliputi proses penataan ruang, penataan meja *buffet*, pemasangan *skirting* dan penataan alat-alat hidang
2. Kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* Pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial yang berkaitan dengan sikap tentang sikap teliti dalam menyiapkan bahan makanan, memilih peralatan pengolahan makanan, sikap teliti dalam mengolah dan menyajikan hidangan untuk *buffet*.
3. Kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* Pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial berkaitan dengan aspek keterampilan meliputi keterampilan peserta didik dalam menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan untuk *buffet* pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*, dengan hidangan yang

dipraktekkan yaitu *Chicken Cordon Bleu*, *Carrot Clamart* dan *Baked Jacked Potatoes*.

Definisi operasional diperlukan untuk menghindari kesalah pahaman penafsiran antara pembaca dan penulis terhadap istilah yang digunakan dalam penelitian yang berjudul **“Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* Pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial”**.

Beberapa istilah yang perlu dijelaskan dalam bentuk definisi operasional, yaitu:

1. Kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet*”

a. Kompetensi merencanakan dan menyiapkan makanan untuk *buffet*

Kompetensi merencanakan dan menyiapkan makanan untuk *buffet* menurut Kurikulum SMK Tahun 2004 adalah

Kemampuan yang harus dimiliki peserta didik dalam merencanakan layout *buffet*, tata letak meja *buffet*, tata letak ruang *buffet* dan menyiapkan hidangan *buffet*, proses penyajian *buffet* berdasarkan kemampuan kognitif, afektif, psikomotor.

Pengertian Kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* menurut kurikulum SMK dalam penelitian ini adalah kemampuan peserta didik dalam melaksanakan pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam merencanakan dan menyiapkan makanan untuk *buffet*.

2. Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial

a. Mata Diklat

Mata diklat pengolahan dan penghidangan masakan komersial merupakan salah satu mata diklat yang tercantum pada Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia menurut Kurikulum SMK Tahun 2004

b. Pengolahan

Pengolahan menurut Nursiah dkk (1990:150) adalah “Kegiatan mengolah bahan makanan menjadi hidangan sehat dan layak untuk dimakan”.

c. Penghidangan Masakan Komersial

Penghidangan masakan komersial sama dengan penghidangan makanan kontinental makanan kontinental menurut Mochantoyo S (1997:97) adalah “Makanan yang berasal dari negara Eropa, Amerika, dan Australia”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* Pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial”. Pada peserta didik kelas XI Program Studi Keahlian Tata Boga

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini yaitu untuk memperoleh gambaran tentang Kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan

Makanan untuk *Buffet*” pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial meliputi:

- a. Kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial berkaitan dengan pengetahuan yang meliputi pengetahuan perencanaan layout *buffet* meliputi proses penataan ruang, penataan meja *buffet*, pemasangan *skirting* dan penataan alat-alat hidang
- b. Kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial yang berkaitan dengan aspek sikap tentang sikap teliti dalam menyiapkan bahan makanan, memilih peralatan pengolahan makanan, sikap teliti dalam mengolah dan menyajikan hidangan untuk *buffet*.
- c. Kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial berkaitan dengan aspek keterampilan meliputi keterampilan peserta didik dalam menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan untuk *buffet* pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*, dengan hidangan yang dipraktekkan yaitu *Chicken Cordon Bleu*, *Carrot Clamart* dan *Baked Jacked Potatoes*.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada:

1. Peserta didik

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini untuk peserta didik yaitu mengetahui tentang Kompetensi Merencanakan, Menyiapkan, Mengolah, dan Menghidangkan makanan untuk *Buffet* dapat diterapkan pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial sehingga peserta didik dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilannya.

2. SMKN 3 Cimahi

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini untuk SMKN 3 Cimahi yaitu memberikan informasi tentang Kompetensi Merencanakan, Menyiapkan, Mengolah, dan Menghidangkan makanan untuk *Buffet* dapat diterapkan pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial pada peserta didik. Informasi tersebut dapat dijadikan masukan bagi pengembangan materi pembelajaran Kompetensi Merencanakan, Menyiapkan, Mengolah, dan Menghidangkan makanan untuk *Buffet* pada SMKN 3 Cimahi

3. Prodi Tata Boga Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini untuk Prodi Tata Boga Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI yaitu sebagai masukan pengembangan materi pengetahuan Merencanakan, Menyiapkan, Mengolah, dan Menghidangkan makanan untuk *Buffet*.

4. Penulis

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini yaitu meningkatkan pengetahuan sikap dan keterampilan khususnya dalam penelitian Kompetensi Merencanakan, Menyiapkan, Mengolah, dan Menghidangkan makanan untuk *Buffet*.

E. Asumsi

Penulis akan mengemukakan beberapa asumsi atau anggapan dasar yang diyakini dan kebenarannya dapat dipertanggung jawabkan berdasarkan pendapat ahli atau sesuatu yang menjadi kebenaran umum. Pandangan ini didasarkan pada pendapat Surackhman W (2002:58) mengemukakan bahwa: “Asumsi adalah anggapan dasar atau postulat yaitu sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyidik”. Sesuai pendapat di atas, yang menjadi anggapan dasar dalam penelitian ini adalah :

1. Peserta didik dianggap berhasil dalam mencapai Kompetensi Merencanakan, Menyiapkan, Mengolah, dan Menghidangkan makanan untuk *Buffet* setelah peserta didik dapat menerapkan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang diperoleh dalam mata diklat pengolahan dan penghidangan masakan komersial. Anggapan dasar ini sesuai dengan pendapat Ali M (1987:43) bahwa “ Penerapan adalah kemampuan menggunakan suatau bahan yang sudah dipelajari ke dalam situasi yang kongkrit seperti menerapkan suatu dalil, metode, konsep, prinsip atau teori”.

2. Kompetensi Merencanakan, Menyiapkan, Mengolah, dan Menghidangkan makanan untuk *Buffet* merupakan salah satu kompetensi yang harus dimiliki oleh peserta didik dengan tujuan menyiapkan peserta didik dalam memasuki dunia industri dan mengembangkan sikap professional dalam bekerja khususnya lingkup Keahlian Bidang Boga. Pertanyaan ini sesuai dengan kurikulum SMK yaitu:

SMK bertujuan menyiapkan peserta didik dalam mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industri sebagai teman kerja tingkat menengah, sesuai dengan Kompetensi dalam Program Keahlian yang dipilihnya serta dapat mengembangkan sikap professional dalam bidang keahlian yang diminati.

3. Kompetensi Merencanakan, Menyiapkan, Mengolah, dan Menghidangkan makanan untuk *Buffet* merupakan salah satu faktor penunjang keberhasilan pada peserta didik dalam menerapkan praktek Merencanakan, Menyiapkan, Mengolah, dan Menghidangkan makanan untuk *Buffet*, berupa pengetahuan, keterampilan dan pengalaman dalam pelaksanaan praktek *Buffet*. Anggapan dasar ini ditunjang oleh pendapat Sudjana N (1995:31) “ Peserta didik dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuannya kedalam praktek kehidupannya”.

F. Pertanyaan Penelitian

Pokok permasalahan penelitian ini adalah pengetahuan, sikap dan keterampilan dari Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* yang telah dipelajari oleh peserta didik, apakah sudah benar-benar dikuasai, karena pada dasarnya pengetahuan, sikap dan keterampilan dari Kompetensi

Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial, sehingga pertanyaan ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana Kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial berkaitan dengan pengetahuan yang meliputi pengetahuan perencanaan layout *buffet* meliputi proses penataan ruang, penataan meja *buffet*, pemasangan *skirting* dan penataan alat-alat hidang
2. Bagaimana Kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial berkaitan dengan aspek sikap tentang sikap teliti dalam menyiapkan bahan makanan, memilih peralatan pengolahan makanan, sikap teliti dalam mengolah dan menyajikan hidangan untuk *buffet*.
3. Bagaimana Kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk *Buffet* pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial berkaitan dengan keterampilan peserta didik dalam menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan untuk *buffet* pada pelaksanaan praktikum pembuatan *main course*, dengan hidangan yang dipraktikkan yaitu *Chicken Cordon Bleu*, *Carrot Clamart* dan *Baked Jacked Potatoes*.

G. Metode Penelitian

Metode penelitian merupakan suatu cara yang teratur dalam menggunakan alat atau tehnik tertentu untuk kepentingan suatu penelitian. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, yaitu metode penelitian yang dapat membantu memecahkan masalah yang terjadi masa sekarang.

H. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian ini diadakan di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 3 Pariwisata Cimahi yang bertempat di jalan Sukarasa No. 136 Cimahi. Sampel penelitian yaitu peserta didik kelas XI Program Studi Keahlian Tata Boga Angkatan 2008/2009 SMK Negeri 3 Pariwisata Cimahi sebanyak 36 orang peserta didik.

