

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan mempunyai peran penting dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang siap bekerja, memiliki kemampuan dan keterampilan serta pengetahuan yang luas sesuai kebutuhan masyarakat, sebagaimana tertuang dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 tentang Fungsi dan Tujuan Pendidikan Nasional BAB II pasal 3, yaitu:

Pendidikan Nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak dan 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 tanggung jawab.

Pencapaian fungsi Pendidikan Nasional tersebut, pemerintah menetapkan bahwa sistem Pendidikan Nasional dilaksanakan melalui jalur pendidikan Formal, Non Formal dan Informal. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan terstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi. Jalur pendidikan ini memiliki tujuan yang sama yaitu mencerdaskan kehidupan bangsa dan meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang memiliki kemampuan dan etos kerja tinggi, mampu berperan aktif dalam mengisi pembangunan dan mampu berkompetensi dalam dunia kerja.

SMK Kelompok Pariwisata sebagai salah satu lembaga pendidikan menengah kejuruan memiliki tujuan mempersiapkan peserta didik untuk memasuki lapangan kerja, mengembangkan sikap profesional, memilih karir,

mampu berkompotensi, menjadi tenaga kerja tingkat menengah dan menjadi warga negara yang produktif, adaptif dan kreatif dibidangnya masing-masing. Sesuai dengan tujuan yang tercantum dalam konsep kur-ikulum SMK tahun 1999, yaitu:

1. Menyiapkan siswa untuk memasuki lapangan kerja serta mengembangkan sikap profesional
2. Menyiapkan siswa agar mampu memilih karir, maupun berkompotensi dan mampu mengembangkan diri.
3. Menyiapkan tenaga kerja tingkat menengah untuk mengisi kebutuhan dunia usaha dan industri pada saat ini maupun masa yang akan datang.
4. Menjadi warga negara yang produtif, adaptif dan kreatif.

Sekolah Menengah Kejuruan Kelompok Pariwisata (SMKKP) di SMK Negeri 3 Cimahi memiliki 3 Program keahlian yaitu: Program keahlian Hotel dan Restoran, Tata Boga dan Tata Busana. Struktur kurikulum SMK program keahlian Tata Boga mengacu pada kurikulum SMK Pariwisata (2004:8) adalah

Untuk mencapai standar kompetensi yang telah ditetapkan oleh industri/dunia usaha. Kompetensi yang diajarkan kepada peserta didik sesuai dengan standar kompetensi yang terbagi kedalam tiga program yaitu normatif, adaptif dan produktif.

Program Keahlian Tata Boga mempelajari berbagai pengetahuan dan keterampilan bidang boga, salah satu materi program keahlian Tata Boga yang dipelajari peserta didik adalah Pengolahan Makanan Kontinental. Pengolahan Makanan Kontinental adalah materi diklat yang harus dikuasai oleh setiap peserta didik. Materi diklat Pengolahan Makanan Kontinental terdiri dari pembelajaran teori dan praktik, akan tetapi pelaksanaannya lebih ditekankan pada praktik. Praktik makanan kontinental yang dilakukan peserta didik adalah pembuatan *salad, soup, main couse* dan *dessert*. Praktikum Makanan Kontinental meliputi proses persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Proses persiapan meliputi

perencanaan menu makanan kontinental, daftar belanja, pakaian kerja dan kelengkapannya, persiapan ruang dan peralatan pengolahan dan penyajian untuk makanan kontinental, persiapan bahan dan bumbu makanan kontinental. Proses pelaksanaan meliputi pemilihan bahan makanan kontinental, teknik pengolahan makanan kontinental, pengolahan makanan kontinental yang terdiri dari pembuatan hidangan *apptezier* berupa macam-macam *salad*, *soup*, hidangan *main couse* berupa hidangan dari daging, unggas dan ikan beserta pelengkapya berupa hidangan sayuran, kentang, dan penggantinya berupa pasta atau beras, dan hidangan *dessert*, penyajian meliputi penyajian, *salad*, *soup*, *main couse*, dan *dessert*, sanitasi dan *hygiene* makanan kontinental. Proses evaluasi meliputi tiga komponen yaitu penilaian proses cara kerja, hasil produk makanan dilihat dari bentuk, warna, tekstur dan rasa serta penataan makanan dilihat dari standar porsi, garnish, kebersihan dan kerapihan dan penampilan keseluruhan.

Peserta didik SMK Negeri 3 Cimahi khususnya program keahlian Tata Boga dibekali berbagai pengetahuan (kognitif), sikap (afektif) dan keterampilan (psikomotor) tentang keahlian Praktikum Makanan Kontinental, untuk membentuk peserta didik menjadi calon tenaga kerja tingkat menengah yang profesional, sesuai dengan keahlian dan keterampilan yang dimiliki, berbagai kemampuan dan keterampilan diantaranya harus terampil dalam pengolahan dan penyajian *salad*, *soup*, *main couse*, dan *dessert* pada kesiapan uji kompetensi di SMK.

Hasil belajar Praktikum Makanan Kontinental yang diperoleh peserta didik berupa kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor, dapat memberikan

gambaran secara objektif tentang kompetensi yang telah dimiliki peserta didik setelah mengikuti pembelajaran. Hasil belajar yang didapat peserta didik dari Praktikum Makanan Kontinental, dapat dijadikan tolak ukur kesiapan peserta didik untuk mengikuti Uji Kompetensi. Faktor kesiapan dapat diukur dari prestasi hasil belajar yang diperoleh peserta didik setelah mengikuti pembelajaran. Sesuai dengan yang diungkapkan Slameto (2003:113)

Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon/ jawaban di dalam cara tertentu terhadap situasi yang mencakup 3 aspek, yaitu: kondisi fisik, mental dan emosional, sebagai kesiapan internal, kebutuhan motif dan tujuan sebagai kesiapan eksternal, keterampilan dan pengetahuan.

Kesiapan peserta didik untuk melaksanakan Uji Kompetensi merupakan salah satu faktor keberhasilan pembelajaran. Kesiapan pada dasarnya timbul dari diri seseorang dan berhubungan dengan kematangan fisik dan kematangan psikologis. Kesiapan peserta didik untuk mengikuti Uji Kompetensi didapatkan setelah mengikuti pembelajaran Praktikum Makanan Kontinental yang kemudian memberikan motivasi memulai mempersiapkan untuk Uji Kompetensi.

Uji kompetensi adalah salah satu proses pemberian pengakuan keahlian dan kewenangan peserta dan atau tamatan dalam melaksanakan tugas-tugas pekerjaan tertentu melalui suatu standar proses pengujian keahlian yang mengacu pada standar keahlian yang berlaku dan diakui di lapangan kerja. Uji kompetensi merupakan suatu bentuk evaluasi hasil belajar yang melibatkan dan dilakukan oleh pihak sekolah sebagai strategi untuk memperoleh tamatan yang sesuai dengan tuntutan dunia kerja. Sebagaimana pendekatan penilaian hasil belajar umumnya, penilaian uji kompetensi Pengolahan Makanan Kontinental dikemas

dalam 2 (dua) mata uji kompetensi yaitu teori Pengolahan Makanan Kontinental dan praktik Pengolahan Makanan Kontinental. Adapun keterampilan yang harus dimiliki peserta didik pada Uji Kompetensi adalah kemampuan menyusun makanan kontinental mulai dari *salad*, *soup*, *main course*, dan *dessert*, kemampuan memilih bahan makanan kontinental, kemampuan menggunakan alat pengolahan dan penyajian makanan kontinental, kemampuan teknik memasak makanan kontinental, kemampuan penyajian makanan kontinental, dan kemampuan menampilkan/*display* menu makanan kontinental.

Peserta didik yang mengikuti Praktikum Makanan Kontinental diharapkan dapat memiliki kesiapan untuk mengikuti Uji Kompetensi dengan baik, karena Praktikum Makanan Kontinental telah diberikan mulai dari kelas X sampai XII kepada peserta didik. Hasil Praktikum Makanan Kontinental setiap peserta didik akan berbeda, sehingga akan mempengaruhi pelaksanaan Uji Kompetensi, untuk itu peserta didik harus dipersiapkan terlebih dahulu sebelum dilaksanakannya uji kompetensi.

Berkaitan dengan uraian latar belakang yang dikemukakan, penulis tertarik ingin melakukan penelitian tentang permasalahan “Berapa Besar Pengaruh Praktikum Makanan Kontinental Terhadap Kesiapan Uji Kompetensi Peserta Didik Kelas XI Angkatan 2009 SMK Negeri 3 Cimahi”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan pendapat Sugiyono (2009:55). “Perumusan masalah adalah suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data.” Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu: “Berapa Besar Pengaruh Praktikum Makanan Kontinental Terhadap Kesiapan Uji Kompetensi Peserta Didik Kelas XI Angkatan 2009 SMK Negeri 3 Cimahi?”. Adapun judul penelitian diatas adalah, “Pengaruh Praktikum Makanan Kontinental Terhadap Kesiapan Uji Kompetensi Peserta Didik Kelas XI Angkatan 2009 SMK Negeri 3 Cimahi”.

Lingkup masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut dibatasi pada:

1. Kemampuan Kognitif meliputi: Pengetahuan menu makanan kontinental. Pengetahuan bahan makanan untuk *salad, soup, main course* dan *dessert*. Pengetahuan metoda memasak. Pengetahuan alat pengolahan dan penyajian. Pengetahuan tentang pembuatan *salad, soup, main course* dan *dessert*.
2. Kemampuan Afektif meliputi: Teliti dalam menyusun daftar belanja. Teliti dalam memilih bahan makanan. Teliti dalam teknik memasak makanan kontinental. Teliti dalam menyajikan *salad, soup, main course* dan *dessert*.
3. Kemampuan Psikomotor meliputi: Terampil dalam menyiapkan bahan makanan untuk *salad, soup, main course* dan *dessert*. Terampil menentukan bentuk potongan sayuran. Terampil menentukan bentuk potongan daging, ikan dan unggas. Terampil memasak hidangan *salad, soup, main course* dan *dessert*. Terampil menggunakan peralatan pengolahan dan penyajian

Terampil menggarnis untuk hidangan *salad, soup, main course* dan *dessert*.

Terampil menyajikan hidangan *salad, soup, main course* dan *dessert*.

4. Kesiapan Uji Kompetensi bagi peserta didik kelas XI angkatan 2009 SMK Negeri 3 Cimahi meliputi: Aspek kondisi fisik, mental dan emosional. Aspek motif dan tujuan. Aspek keterampilan dan pengetahuan.
5. Besarnya Pengaruh Praktikum Makanan Kontinental Terhadap Kesiapan Uji Kompetensi Peserta Didik Kelas XI Angkatan 2009 SMK Negeri 3 Cimahi.

C. Tujuan Penelitian

Penelitian akan berhasil memiliki tujuan yang jelas karena tujuan merupakan pedoman bagi peneliti dalam menentukan arah serta usaha dalam kegiatan penelitian, supaya penelitian tersebut dapat tercapai sesuai dengan yang diharapkan. Tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini ialah untuk mengetahui:

a. Tujuan Umum

Tujuan umum ini adalah untuk mengetahui data mengenai pengaruh Praktikum Makanan Kontinental Terhadap Kesiapan Uji Kompetensi Peserta Didik Kelas XI Angkatan 2009 SMK Negeri 3 Cimahi

b. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran spesifik tentang kemampuan peserta didik pada:

1. Kemampuan Kognitif meliputi: Pengetahuan menu makanan kontinental. Pengetahuan bahan makanan untuk *salad, soup, main course* dan *dessert*.

Pengetahuan metoda memasak. Pengetahuan alat pengolahan dan penyajian.

Pengetahuan tentang pembuatan *salad, soup, main course* dan *dessert*

2. Kemampuan Afektif meliputi: Teliti dalam menyusun daftar belanja. Teliti dalam memilih bahan makanan. Teliti dalam teknik memasak makanan kontinental. Teliti dalam menyajikan *salad, soup, main course* dan *dessert*.
3. Kemampuan Psikomotor meliputi: Terampil dalam menyiapkan bahan makanan untuk *salad, soup, main course* dan *dessert*. Terampil menentukan bentuk potongan sayuran. Terampil menentukan bentuk potongan daging, ikan dan unggas. Terampil memasak hidangan *salad, soup, main course* dan *dessert*. Terampil menggunakan peralatan pengolahan dan penyajian Terampil menggarnis untuk hidangan *salad, soup, main course* dan *dessert*. Terampil menyajikan hidangan *salad, soup, main course* dan *dessert*.
4. Kesiapan Uji Kompetensi bagi peserta didik kelas XI angkatan 2009 SMK Negeri 3 Cimahi meliputi: Kondisi fisik, mental dan emosional. Aspek motif dan tujuan. Aspek keterampilan dan pengetahuan.
5. Ada tidaknya Pengaruh Praktikum Makanan Kontinental Terhadap Kesiapan Uji Kompetensi Peserta Didik Kelas XI angkatan 2009 SMK Negeri 3 Cimahi.
6. Besarnya Pengaruh Makanan Kontinental Terhadap Kesiapan Uji Kompetensi Peserta Didik Kelas XI angkatan 2009 SMK Negeri 3 Cimahi.

D. Asumsi

Asumsi atau anggapan dasar merupakan suatu pendapat yang diyakini kebenarannya oleh peneliti dan harus dirumuskan secara jelas, seperti yang dikemukakan oleh Sugiyono (2009:82) bahwa: “Anggapan dasar adalah pernyataan diterima kebenarannya tanpa pembuktian.

Anggapan dasar yang penulis kemukakan sebagai titik tolak pemikiran masalah yang diteliti adalah:

1. Hasil belajar Praktikum Makanan Kontinental yang dicapai peserta didik kelas XI angkatan 2009 program keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Cimahi dapat ditunjukkan dengan tingkat penguasaan berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam kesiapan uji kompetensi . Anggapan dasar ini mengadopsi pada pendapat Oemar Hamalik (1994:38), bahwa: “hasil belajar merupakan perubahan tingkah laku yang menyangkut aspek pengetahuan, keterampilan dan sikap setelah melalui proses tertentu sebagai hasil pengalaman individu dalam interaksi dengan lingkungan”.
2. Praktikum Makanan Kontinental merupakan pengetahuan dan keterampilan dasar peserta didik dalam maengolah dan menghidangkan menu makanan kontinental yang telah disederhanakan susunannya terdiri dari *appetizer*, *main couse* dan *dessert*. Anggapan ini selaras dengan pendapat Marsum W A (1994:143) yaitu, “Makanan Eropa, Amerika yang telah disederhanakan dari menu klasik menjadi menu modern yang susunannya adalah *appetizer*, *main couse*, dan *dessert*”.

3. Peserta didik harus memiliki kesiapan untuk melaksanakan Uji kompetensi. Kesiapan tersebut meliputi kesiapan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang diperoleh di sekolah sesuai dengan tuntutan dunia kerja. Asumsi ini sesuai dengan pendapat Moh. Surya (1985:73) bahwa “kesiapan adalah suatu kondisi yang didasari oleh kecakapan tertentu seperti pengetahuan, keterampilan yang diperlukan untuk melakukan suatu pekerjaan”.

E. Hipotesis

Hipotesis menurut Sugiyono (2009:96). dapat diartikan sebagai “ jawaban sementara terhadap rumusan masalah penelitian, dimana rumusan masalah penelitian telah dinyatakan dalam bentuk kalimat pertanyaan”. Hipotesis yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah hipotesis asosiatif. Hipotesis asosiatif yaitu menanyakan hubungan antara dua variabel atau lebih, maka hipotesis statisik (H_0) dalam penelitian ini tidak ada hubungan antara variabel X dan variabel Y, sedangkan hipotesis kerja (H_a) adalah terdapat hubungan antara variabel X dan variabel Y

Hipotesis yang dirumuskan dalam penelitian ini adalah “Terdapat pengaruh yang positif dan signifikan dari hasil belajar praktikum makanan kontinental (variabel X) terhadap kesiapan pada uji kompetensi peserta didik kelas XI angkatan 2009 SMK Negeri 3 Cimahi (variabel Y)”.

F. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif analitik, metode ini menggambarkan data yang ada pada masa sekarang. Metode deskriptif analitik memiliki ciri-ciri sebagai berikut: Memusatkan diri pada pemecahan yang ada pada masa sekarang, pada masalah-masalah yang aktual serta data yang dikumpul mula-mula disusun, dijelaskan kemudian dianalisis.

Teknik pengumpulan data adalah prosedur yang sistematis dan standar untuk memperoleh data yang diperlukan. Adapun teknik pengumpulan data yang akan penulis gunakan adalah:

a. Tes

Tes menurut Arikunto (2006:223) adalah “serentetan pertanyaan atau latihan atau alat lain yang digunakan untuk mengukur keterampilan, pengetahuan, integensi, kemampuan atau bakat yang dimiliki untuk individu atau kelompok”. Tes ini sebagai instrumen untuk mendapatkan data tentang hasil belajar Praktikum Makanan Kontinental yang meliputi tiga ranah, yaitu ranah kognitif, ranah afektif dan ranah psikomotor. Jenis tes yang digunakan berupa tes objektif pilihan ganda.

b. Angket

Angket menurut Sugiyono (2009 : 199) adalah “teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya”. Angket yang penulis buat adalah untuk memperoleh data dari peserta didik kelas XI angkatan 2009 program

keahlian Tata Boga SMKN 3 Cimahi tentang kesiapan Uji Kompetensi peserta didik kelas XI angkatan 2009 SMK Negeri 3 Cimahi.

G. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian adalah tempat melakukan kegiatan penelitian guna memperoleh data yang berasal dari responden. Lokasi penelitian ini adalah SMK Negeri 3 Kelompok Pariwisata Cimahi Jl. Sukarasa No. 136 Citeurup Cimahi.

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *simple random sampling* karena pengambilan anggota sampel dari populasi dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi itu. Jumlah sampel dalam penelitian ini adalah 32 orang yang merupakan peserta didik kelas XI angkatan 2009 SMK Negeri 3 Cimahi, dimana jumlah kelasnya ada 3 kelas diambil dari kelas XI Tata Boga 1 sebanyak 11 orang, kelas XI Tata Boga 2 sebanyak 11 orang dan kelas Tata Boga 3 sebanyak 10 orang untuk jumlah peserta didik kelas XI angkatan 2009 SMK Negeri 3 Cimahi secara keseluruhan ada 125 orang.