

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan Nasional dipandang sebagai upaya pengembangan Sumber Daya Manusia (SDM) yang berkualitas. Sumber Daya Manusia yang berkualitas yaitu manusia yang professional, produktif, terampil, dan mandiri dalam memberikan sumbangan kepada pembangunan. Peningkatan SDM mengimplikasikan bahwa pendidikan merupakan wahana penting untuk pembangunan dan perubahan sosial serta sebagai investasi untuk masa depan. Gambaran pendidikan tersebut sesuai dengan Tujuan Pendidikan Nasional yang ditetapkan dalam Tap MPR No. II/MPR/1998 (1998:125) bahwa :

Pendidikan Nasional bertujuan untuk meningkatkan kecerdasan kehidupan bangsa dan kualitas Sumber Daya Manusia, mengembangkan manusia serta masyarakat Indonesia yang beriman dan bertakwa terhadap Tuhan yang Maha Esa, berakhlak mulia, berbudi pekerti luhur, memiliki pengetahuan, keahlian, dan keterampilan, kesehatan jasmani dan rohani serta kepribadian yang mantap dan mandiri serta rasa tanggung jawab kemasyarakatan dan kebangsaan.

Upaya pencapaian tujuan tersebut memerlukan suatu lembaga pendidikan, baik lembaga pendidikan sekolah atau lembaga pendidikan luar sekolah yang dapat menyelenggarakan proses pembelajaran secara nyata.

Realisasi dari pencapaian sistem Pendidikan Nasional adalah pemerintah menyelenggarakan pendidikan melalui pendidikan formal dan non formal, kedua jalur ini dalam pelaksanaannya memiliki tujuan yang sama yaitu mencerdaskan kehidupan bangsa dan meningkatkan kualitas SDM. Sebagaimana telah ditetapkan

dalam UU Republik Indonesia No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan

Nasional bab I pasal I yaitu :

1. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan yang berstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi.
2. Pendidikan non formal adalah jalur pendidikan diluar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara berstruktur dan berjenjang.
3. Pendidikan informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan.

SMK pariwisata sebagai bagian dari sistem pendidikan nasional mempunyai tujuan utama yaitu mengembangkan kemampuan untuk mempersiapkan tamatannya untuk dapat bekerja dan mengembangkan profesinya pada berbagai jenis pekerjaan dibidang pariwisata antara lain : program keahlian restoran, busana dan kecantikan. Hal tersebut sesuai dengan salah satu tujuan khusus SMK yang terdapat didalam kurikulum SMK (2004:17) yaitu :

Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada didunia usaha atau industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.

SMK menghasilkan lulusan yang memiliki keahlian khusus serta dapat dikembangkan dan siap memasuki dunia kerja. SMK sebagai bentuk satuan pendidikan kejuruan sebagaimana ditegaskan dalam penjelasan pasal 15 UU SISDIKNAS, SMK merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu.

Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 2 Baleendah Bandung yang memfokuskan diri dalam mencetak lulusan yang terampil dalam bidang pariwisata mempunyai tugas mempersiapkan siswanya menjadi tenaga kerja yang berkualitas dalam bidangnya masing-masing. SMK Negeri 2 Baleendah memiliki

beberapa program keahlian diantaranya yaitu program keahlian restoran. Untuk mempersiapkan siswanya menjadi tenaga yang terampil dan profesional maka melaksanakan pengajaran mempunyai peranan yang sangat penting dalam menciptakan peserta diklat yang memiliki kompetensi terpadu antara kognitif, afektif dan psikomotor. Salah satunya yaitu pelaksanaan pengajaran mata diklat pengetahuan bahan makanan.

Mata diklat Pengetahuan Bahan Makanan merupakan mata diklat yang ada pada program keahlian restoran dengan jam pelajaran 2x45 menit setiap minggunya. Pada mata diklat Pengetahuan Bahan Makanan terdapat dua kompetensi yang harus dikuasai oleh peserta diklat yaitu kompetensi mengelola dan menyiapkan makanan (*Organise and Prepare Food*) dan kompetensi menyiapkan, membuat bumbu dan mengolah masakan (*Prepare and Produce Curry Paste*). Mata diklat Pengetahuan Bahan Makanan diselenggarakan dalam bentuk teori tentang konsep Pengetahuan Bahan Makanan. Tujuan dari mata diklat ini yaitu peserta diklat diharapkan memahami dan mengerti tentang bahan makanan, cara memilih bahan makanan yang baik, tehnik mengolah bahan makanan, tehnik menyimpan bahan makanan, bumbu dan rempah sehingga dapat diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari. Mata diklat Pengetahuan Bahan Makanan merupakan dasar bagi peserta diklat program keahlian restoran untuk lebih memahami dan mengerti tentang bahan makanan yang baik, sehingga akan menunjang pada kegiatan praktikum pengolahan makanan. Salah satu kegiatan praktikum yang harus diikuti oleh peserta diklat program keahlian restoran yaitu praktikum makanan oriental.

Praktikum Makanan Oriental termasuk dalam program produktif dengan jam pelajaran selama 6x45 menit setiap minggunya. Proses belajar mengajar makanan oriental diselenggarakan dalam bentuk praktek. Makanan oriental mempelajari tentang berbagai jenis makanan yang berasal dari negara oriental yaitu negara yang terletak di bagian atau kawasan dunia belahan timur seperti Indonesia, Singapura, Thailand, Cina, Korea, Malaysia yang dipraktikkan oleh peserta diklat.

Setiap peserta diklat yang akan melaksanakan praktek Makanan Oriental sebaiknya menguasai teori tentang Pengetahuan Bahan Makanan terlebih dahulu, agar dalam pelaksanaan praktikum, peserta diklat mampu memilih bahan makanan yang baik sesuai dengan keperluan yang akan dipraktikkan, meliputi pemilihan bahan makanan, bumbu dan rempah yang akan digunakan, mengolah bahan makanan tersebut dengan benar ataupun dalam penyimpanan bahan makanan, bumbu dan rempah, agar bahan makanan tersebut dapat diolah dengan baik sehingga menghasilkan makanan yang bermutu tinggi.

Penulis mengamati hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan belum banyak mendapatkan perhatian dari peserta diklat di dalam penerapannya pada praktek makanan oriental. Kekurang pedulian peserta diklat dilihat dari cara peserta diklat melaksanakan praktikum makanan oriental. Kondisi demikian teramati dari penyelenggaraan praktek makanan oriental yang dilakukan oleh peserta diklat menunjukkan bahwa peserta diklat setelah mempelajari mata diklat Pengetahuan Bahan Makanan kurang dapat mengaplikasikannya dalam praktek Makanan Oriental, seperti cara memilih bahan makanan hewani, sayuran, bumbu

ataupun rempah yang akan digunakan dalam praktek Makanan Oriental tidak sesuai dengan apa yang telah mereka pelajari dalam Pengetahuan Bahan Makanan, masih ada sebagian kecil peserta diklat yang memilih bahan makanan ataupun memilih bumbu yang kurang baik untuk dipraktekkan dan masih banyak melakukan kesalahan dalam pengolahan bahan makanan tersebut, sehingga masakan yang dihasilkan kurang bermutu baik, hanya sebagian dari peserta diklat saja yang mampu menerapkan konsep Pengetahuan Bahan Makanan dengan baik pada pelaksanaan praktek Makanan Oriental.

Uraian masalah tersebut menjadi dasar ketertarikan penulis untuk mengadakan penelitian, karena penulis sebagai calon tenaga pendidik di SMK dan sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga yang pernah mempelajari tentang Pengetahuan Bahan Makanan dan Makanan Oriental masih memerlukan banyak sekali wawasan dan pengetahuan yang dapat dijadikan sebagai acuan dan bekal penulis menjadi seorang guru yang terampil dalam melaksanakan pengajaran nantinya. Penulis termotivasi untuk mengetahui lebih jelas tentang : "Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Pelaksanaan Praktek Makanan Oriental" Pada Peserta Diklat Program Keahlian Restoran Di SMK N 2 Baleendah Bandung.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, maka masalah dalam penelitian ini penulis batasi pada : Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Pelaksanaan Praktek Makanan Oriental yang meliputi :

- a. Tahap persiapan, meliputi pengetahuan tentang bahan makanan hewani, nabati, sayuran dan buah, pengetahuan bumbu, tehnik penyimpanan bumbu, tehnik penyimpanan buah dan pemilihan bumbu buatan
- b. Tahap pengolahan, meliputi pengolahan seperti pencucian atau pembersihan bahan makanan, proses pemasakan bahan makanan
- c. Tahap penyajian meliputi produk yang dihasilkan seperti rasa, warna, bentuk, tekstur dan *garnish*.

Dari pembatasan masalah yang telah dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah pokok yaitu bagaimana pendapat peserta diklat tentang hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada pelaksanaan praktek makanan oriental. Definisi operasional dalam skripsi ini diperlukan agar terdapat persamaan persepsi antara penulis dan pembaca, maka dijelaskan beberapa istilah sebagai berikut :

1. Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan

Pendapat

Pendapat menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2002:1084) adalah anggapan atau pandangan seseorang mengenai suatu hal.

Peserta diklat

Peserta diklat menurut UU RI Sistem Pendidikan Nasional (2003:3) adalah anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang dan jenis pendidikan tertentu

Hasil Belajar

Hasil belajar menurut Sudjana (2005:22) adalah kemampuan yang dimiliki seseorang setelah ia menerima pengalaman belajarnya.

Pengetahuan Bahan Makanan

Pengetahuan Bahan Makanan menurut kurikulum SMK Kelompok Pariwisata program keahlian restoran edisi 2004 adalah ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang bahan makanan hewani, nabati, sayuran, buah, bumbu, tehnik penyimpanan bumbu, tehnik penyimpanan buah dan pemilihan bumbu buatan.

Pengertian pendapat peserta diklat tentang hasil belajar pengetahuan bahan makanan dalam penelitian ini mengacu pada pengertian di atas yaitu pandangan atau tanggapan peserta diklat yang terlibat proses belajar mengajar setelah peserta diklat menerima pembelajaran pengetahuan bahan makanan

2. Pelaksanaan Praktek Makanan Oriental

Pelaksanaan

Pelaksanaan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1995:554) adalah proses, cara, perbuatan melaksanakan (rancangan, keputusan, dan sebagainya)

Praktek

Praktek menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1995:554) adalah pelaksanaan secara nyata apa yang disebut dalam teori

Makanan Oriental

Makanan Oriental menurut Silabus Perkuliahan (2005:2) adalah makanan yang berasal dari kawasan Oriental, yaitu negara yang terletak dibagian atau

kawasan dunia belahan timur termasuk Indonesia, Malaysia, Singapura, Thailand, Cina, Jepang, Korea, Filipina, India, Birma dan Timur Tengah

Pengertian pelaksanaan praktek makanan oriental dalam penelitian ini mengacu pada pengertian di atas yaitu melaksanakan secara nyata hasil belajar pengetahuan bahan makanan ke dalam praktikum pengolahan makanan yang berasal dari negara Indonesia, Malaysia, Singapura, Thailand, Cina, Jepang, Korea, Filipina, India, Birma dan Timur Tengah.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui data tentang :
Bagaimana Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Pelaksanaan Praktek Makanan Oriental Pada Peserta Diklat Tingkat II Program Keahlian Restoran Di SMK N 2 Baleendah Bandung.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini yaitu memperoleh data mengenai pendapat peserta diklat tentang penerapan hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada pelaksanaan praktek makanan oriental yang meliputi :

- a. Tahap persiapan, meliputi pengetahuan tentang bahan makanan hewani, nabati, sayuran dan buah, pengetahuan bumbu, tehnik penyimpanan bumbu, tehnik penyimpanan buah dan pemilihan bumbu buatan
- b. Tahap pengolahan, meliputi pengolahan seperti pencucian atau pembersihan bahan makanan, proses pemasakan bahan makanan

- c. Tahap penyajian meliputi produk yang dihasilkan seperti rasa, warna, bentuk, tekstur dan *garnish*

D. Asumsi

Pengertian asumsi atau anggapan dasar menurut Winarno Surakhmad dalam Arikunto (2002:58) bahwa “Anggapan dasar atau postulat adalah sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik”.

Anggapan dasar yang menjadi titik tolak pemikiran penulis di dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Hasil belajar yang dicapai peserta diklat melalui proses pembelajaran pengetahuan bahan makanan yang optimal, cenderung peserta diklat akan menguasai ilmu pengetahuan dan keterampilan baik secara teori maupun praktek. Anggapan ini didukung oleh pendapat Sudjana (2005:56-57) yang mengemukakan bahwa :

Hasil belajar yang dicapai seseorang melalui proses belajar mengajar yang optimal cenderung menunjukkan ciri menyeluruh (komprehensif), yakni mencakup ranah kognitif, atau pengetahuan dan wawasan, ranah afektif atau sikap dan apresiasi, serta psikomotor atau keterampilan.

2. Praktek pembuatan makanan oriental yang telah dilaksanakan peserta diklat merupakan pengembangan kegiatan teori Pengetahuan Bahan Makanan yang telah dipelajari peserta diklat. Asumsi ini diperkuat oleh Asep Priyatna (1999 : 157) bahwa :

Praktek adalah cara berlatih siswa untuk meningkatkan keterampilan sebagai penerapan bahan atau pengetahuan yang telah dipelajari sebelumnya.

E. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penulis yang diungkapkan dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana pendapat peserta diklat tentang hasil belajar pengetahuan bahan makanan yang meliputi tahap persiapan pada pelaksanaan praktek makanan oriental.
2. Bagaimana pendapat peserta diklat tentang hasil belajar pengetahuan bahan makanan yang meliputi tahap pengolahan pada pelaksanaan praktek makanan oriental.
3. Bagaimana pendapat peserta diklat tentang hasil belajar pengetahuan bahan makanan yang meliputi tahap penyajian pada pelaksanaan praktek makanan oriental.

F. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan metode deskriptif. Penggunaan metode deskriptif diperlukan untuk menggambarkan data yang ada pada masa sekarang, seperti yang dikemukakan oleh Surakhmad (1998:40) ciri-ciri metode deskriptif :

1. Memusatkan diri pada pemecahan masalah-masalah yang ada pada masa sekarang, pada masa-masa aktual.
2. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan kemudian dianalisis. Oleh karena itu metode ini disebut metode analisis.

G. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi yang dipilih untuk pelaksanaan penelitian ini adalah SMK Negeri 2 Baleendah kelompok pariwisata yang beralamat di Jl. RAA Wiranata kusumah No. 11 Kabupaten Bandung. Sampel penelitian sebanyak 30 orang peserta diklat Program Keahlian Restoran, yaitu peserta diklat tingkat II angkatan 2008/2009.

