

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Sumber Daya Manusia (SDM) yang berkualitas dalam era perdagangan bebas merupakan kebutuhan yang penting bagi Bangsa Indonesia. Dikatakan demikian, karena dengan SDM yang berkualitas bangsa Indonesia akan memiliki daya saing dalam pasar tenaga kerja, dan mampu menghadapi tantangan serta hambatan dalam dunia kerja. Untuk menghadapi tantangan tersebut, diperlukan adanya penyiapan SDM yang berkualitas. Salah satu bentuk kongkrit yang dapat dilakukan adalah melalui pelaksanaan pendidikan dan pelatihan yang sesuai dengan standar kompetensi yang berlaku, baik nasional maupun internasional.

Pendidikan pada hakekatnya adalah usaha sadar dalam proses pembinaan sumber daya manusia, yang ditekankan pada pengembangan aspek-aspek pribadi baik dari segi jasmani maupun rohani. Jalur pendidikan merupakan salah satu cara untuk meningkatkan sumber daya manusia dan pembinaan manusia kearah yang utuh, dinamis, penuh gairah dan idealis sebagai manusia pembangunan. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagai bentuk satuan pendidikan menengah yang diselenggarakan untuk melanjutkan dan meluaskan pendidikan dasar. SMK mempersiapkan peserta didik agar lebih siap memasuki lapangan kerja dan dapat mengembangkan sikap profesional dibidangnya masing-masing seperti yang tercantum dalam Undang-undang Sistem Pendidikan Nasional Tahun 2003 pasal 15 tentang Pendidikan Menengah Kejuruan yang memiliki tujuan khusus sebagai berikut :

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

Kutipan di atas mengandung makna bahwa yang menjadi tujuan utama SMK sebagai salah satu pendidikan menengah yaitu menyiapkan peserta didik agar mampu menjadi tenaga terampil tingkat menengah yang profesional dan produktif, serta mandiri sesuai dengan kompetensi yang dimilikinya untuk mengisi kebutuhan dunia usaha dan industri.

SMK Sandhy Putra merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan yang ada di Bandung dengan tiga program keahlian yaitu Keahlian Akomodasi Perhotelan, Keahlian Usaha Jasa Pariwisata dan Keahlian Tata Boga. Dari ketiga keahlian tersebut, SMK Sandhy Putra memiliki visi dan misi sebagai berikut :

Visi : “Mengembangkan pendidikan pariwisata dengan target menciptakan bekal, akhlak, pengetahuan, keterampilan dan kompetensi bagi siswa untuk menjadikan lulusan yang siap bekerja, bertanggung jawab dan mandiri”.

Misi : “Menciptakan tenaga kerja pariwisata profesional tingkat menengah sebanyak mungkin terserap industri, dengan tamatan yang berorientasi pada pasar kerja”.

Visi dan misi SMK Sandhy Putra tersebut, selanjutnya dirumuskan kembali kedalam tujuan SMK Sandhy Putra. Sebagaimana tercantum dalam Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (2007 : 1), yaitu :

Menyiapkan peserta didik SMK Sandhy Putra Bandung menjadi tenaga kerja tingkat menengah yang produktif, terampil dan mandiri sesuai dengan program keahlian yang dipelajari. Menyiapkan peserta SMK Sandhy Putra Bandung untuk dapat mengisi dan atau menciptakan lapangan kerja yang sesuai dengan perkembangan industri/dunia kerja agar dapat meningkatkan taraf hidupnya, kesejahteraan umum dalam rangka Pembangunan Nasional.

SMK Sandhy Putra Bandung yang memfokuskan diri dalam mencetak tamatan yang ahli dalam bidang pariwisata, salah satunya yaitu Program Keahlian Tata Boga. *Basic bakery* merupakan salah satu mata pelajaran yang diberikan pada peserta didik kelas X, XI dan XII dengan kompetensi Menyiapkan Produk Roti dan Kue untuk Patiseri. Kegiatan belajar mengajar *basic bakery* diajarkan kepada peserta didik secara teori dan praktek sesuai dengan tuntutan dunia industri, diberikan melalui tatap muka dikelas teori untuk pemberian materi, setiap minggunya satu kali pertemuan selama 2 jam pelajaran (90 menit), sedangkan praktek dilakukan setiap 3 minggu sekali dan dilaksanakan selama satu minggu setiap kali praktek diikuti 6 sampai 8 peserta didik dengan jenis produk yang berbeda untuk setiap praktek dan dilaksanakan selama 8 jam dalam satu kali praktek. Satu produk patiseri yang dibuat dikerjakan oleh 2 peserta didik, sebelum praktek akan dimulai guru menjelaskan terlebih dahulu produk patiseri yang akan dibuat mulai dari bahan dan alat yang digunakan, cara membuat dan penyajian produk patiseri yang akan dibuat.

Berdasarkan pengamatan yang telah penulis lakukan pada saat melaksanakan Program Latihan Profesi (PLP) pada bulan Pebruari sampai dengan bulan Juni tahun 2009 alokasi pembelajaran praktek minimum 70% dan alokasi pembelajaran teori maksimum 30 %, sehingga penulis ingin mengetahui manfaat hasil belajar *basic bakery* pada peserta didik dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan. Hasil

belajar *basic bakery* yang meliputi pengetahuan, sikap dan keterampilan yang dimanfaatkan oleh peserta didik pada pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan.

Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan oleh peserta didik tingkat III pada semester V selama 6 (enam) bulan. Praktek Kerja Lapangan bagi peserta didik dilaksanakan di hotel yang merupakan sarana pariwisata yang erat kaitannya dengan jasa boga. Berikut ini tabel 1.1 Institusi Pasangan Program Keahlian Tata Boga SMK Shandy Putra Bandung.

**Tabel 1.1**  
**Daftar Institusi Pasangan**  
**Program Keahlian Tata Boga SMK Sandhy Putra Bandung**

No.	Nama Perusahaan	Alamat
1.	SAVOY HOMANN	Jl. Asia Afrika 112 Bandung
2.	GRAND PREANGER HOTEL	Jl. Asia Afrika 81 Bandung
3.	GRAND PASUNDAN HOTEL	Jl. Peta 147-149 Lingkar Selatan Bandung
4.	GRAND SERELLA HOTEL	Jl. RE Martadinata 56 Bandung
5.	KUTA PARADISO HOTEL	Jl. Dewi Sartika Kuta Bali
6.	MERCURE HOTEL	Jl. Pantai Kuta Banjar Pande Mas Bali
7.	THE WESTIN RESORT HOTEL	BTDC NUSA DUA Bali
8.	ARYADUTA HOTEL MAKASAR	Makasar
9.	SHERATON HOTEL&TOWERS	Jl. Ir. H. Djuanda No. 390
10.	HOLIDAY INN HOTEL BANDUNG	Jl. Ir. H. Djuanda No. 31-33 Bandung
11.	ASTON PRIMERA PASTEUR	Jl. Pasteur Bandung
12.	PARK ROYAL KL MALAYSIA	Jl. Sultan Ismail 50250 KL
13.	DYNASTY HOTEL KL MALAYSIA	KLIA Malaysia
14.	THE JAYAKARTA HOTEL	Jl. Ir. H. Djuanda No. 381 A
15.	HILTON HOTEL BANDUNG	Jl. HOS Cokroaminoto 41-43 Bandung
16.	HYATT REGENCY	Jl. Sumatra No. 51 Bandung
17.	GRAND AQUILLA HOTEL	Jl. Dr. Djunjunan Bandung
18.	THE ARDJUNA HOTEL	Jl. Ciumbuleuit Bandung
19.	ARION SWISS BELL HOTEL	Jl. Otista No. 16 Bandung 40171
20.	HORISSON HOTEL BANDUNG	Jl. Pelajar Pejuang 45 Bandung
21.	HOTEL SCARLET DAGO BANDUNG	Jl. Siliwangi No. 5 Bandung

Lanjutan Tabel 1.1

22.	NOVOTEL BANDUNG	Jl. Cihampelas Bandung
23.	SANTIKA HOTEL BANDUNG	Jl. Sumatra No. 52-54 Bandung
24.	ASTON HOTEL BRAGA	Jl. Braga Bandung
25.	LUXTON HOTEL	Jl. Ir. H. Djuanda Bandung
26.	VUE VALACE HOTEL	Jl. Otista No.3 Bandung

Sumber data: SMK Sandhy Putra Bandung

Praktek Kerja Lapangan merupakan sarana latihan yang tepat bagi peserta didik, yang dituntut untuk melaksanakan pekerjaan yang sesuai dengan dunia kerja. Tujuan dari pelaksanaan praktek kerja lapangan adalah agar peserta didik dapat menimba pengalaman dan wawasan profesional serta menerapkan hasil belajar berupa ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah didapat dari pembelajaran mata pelajaran *basic bakery*. Manfaat hasil belajar *basic bakery* yaitu adanya perubahan tingkah laku pada peserta didik sebagai praktikan di lapangan yang mencakup kognitif, afektif dan psikomotor yang dapat dijadikan bekal dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan yang lebih berkembang.

Uraian latar belakang masalah penelitian tersebut mendorong penulis sebagai peserta didik PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga tertarik untuk meneliti “Manfaat Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Peserta Didik Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di *Bakery*”.

## B. Rumusan Masalah

Lingkup masalah yang akan diteliti dalam penelitian ini penulis batasi pada : Manfaat Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Peserta Didik Dalam Pelaksanaan PKL di *Bakery* yang berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan dan pemahaman peserta didik mengenai penggunaan bahan dan peralatan, fungsi bahan, metode pembuatan produk kue dan roti, menganalisis kegagalan produk

kue dan roti, mengklasifikasi adonan, dan menilai mutu produk kue dan roti. Kemampuan afektif meliputi kesungguhan dalam melaksanakan pengolahan kue dan roti sesuai dengan pesanan, menjaga sanitasi pribadi dan lingkungan, memilih bahan, menyiapkan bahan, menimbang bahan, dan menata produk *cake*. Kemampuan psikomotor meliputi keterampilan dalam memilih bahan, membuat kemasan, membuat kue dan roti, menghias *cake*, menciptakan produk baru dan mengkreasikan produk kue dan roti.

Perumusan masalah dalam penelitian ini perlu dilakukan agar diperoleh suatu masalah yang layak untuk diteliti, sehingga memberikan arah bagi penulis. Pendapat ini dikemukakan oleh Sugiyono (2009 : 55) “ Perumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”, berdasarkan kutipan tersebut maka penulis merumuskan masalahnya yaitu : Bagaimana Manfaat Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Peserta Didik Dalam Pelaksanaan PKL di *Bakery*.

### **C. Tujuan Penelitian**

#### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui manfaat hasil belajar *basic bakery* pada peserta didik dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan di *bakery*.

#### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan umum yang telah dikemukakan di atas dijabarkan menjadi tujuan khusus di dalam penelitian ini. Tujuan khusus dimaksudkan untuk memperoleh gambaran tentang : Manfaat Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Peserta Didik Dalam



Pelaksanaan PKL di *Bakery* yang berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan dan pemahaman peserta didik mengenai penggunaan bahan dan peralatan, fungsi bahan, metode pembuatan produk kue dan roti, menganalisis kegagalan produk kue dan roti, mengklasifikasi adonan, dan menilai mutu produk kue dan roti. Kemampuan afektif meliputi kesungguhan dalam melaksanakan pengolahan kue dan roti sesuai dengan pesanan, menjaga sanitasi pribadi dan lingkungan, memilih bahan, menyiapkan bahan, menimbang bahan, dan menata produk *cake*. Kemampuan psikomotor meliputi keterampilan dalam memilih bahan, membuat kemasan, membuat kue dan roti, menghias *cake*, menciptakan produk baru dan mengkreasikan produk kue dan roti.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak, baik langsung atau tidak langsung berkaitan dengan masalah penelitian ini. Secara lebih khusus penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan bagi :

1. Peserta didik SMK Sandhy Putra Bandung, khususnya peserta didik kelas III Program Keahlian Tata Boga lebih meningkatkan kemampuan di bidang *bakery* sehingga siap untuk melaksanakan praktek kerja lapangan.
2. Penulis sebagai peneliti, pelaksanaan penelitian ini menambah wawasan dan pengetahuan penulis dalam pengalaman meneliti mengenai manfaat hasil belajar *basic bakery* pada peserta didik dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan di *bakery*, sehingga dapat menjadi bekal dan gambaran untuk masa mendatang dibidang *bakery* sebagai calon pendidik.

## E. Asumsi

Asumsi atau anggapan dasar adalah titik pangkal penelitian, berupa teori atau pikiran peneliti sendiri. Pengertian asumsi menurut Sugiyono (2009 : 82) adalah “asumsi merupakan pernyataan diterima kebenarannya tanpa pembuktian”.

Pendapat di atas dijadikan acuan di dalam merumuskan asumsi, sehingga asumsi tersebut dapat diuraikan sebagai berikut :

1. Hasil belajar dapat dicapai peserta didik setelah mengalami proses belajar. Proses belajar akan menyebabkan terjadinya perubahan tingkah laku yang berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Asumsi ini selaras dengan pendapat yang dikemukakan oleh Sudjana (2009 : 22) bahwa : “Hasil Belajar adalah kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya”.
2. Hasil belajar *basic bakery* yang dimanfaatkan dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan (PKL) dapat dijadikan sebagai kegiatan belajar dan latihan yang mencakup pengetahuan, keterampilan, dan sikap di bidang boga. Pendapat ini berpedoman pada Nolker dan Hard (1983 : 110) dalam Yuli (2008 : 8), yaitu “tempat praktek kerja siswa kejuruan di pabrik atau perusahaan harus berfungsi ganda yaitu sebagai tempat kerja dan tempat belajar”.
3. Mata pelajaran *basic bakery* yang memadukan antara teori dan praktek maksimum 70% dan teori minimum 30%. Mata pelajaran *basic bakery* diajarkan kepada peserta didik dengan harapan setelah mempelajari menyiapkan produk roti dan kue untuk patiseri, peserta didik mampu mengolah, menghias, mengemas dan memasarkan kue dan roti. Asumsi ini



berdasarkan mata pelajaran *basic bakery* seperti yang tercantum dalam GBPP (1999 : 33), yaitu :

Mata diklat pengolahan Kue dan Roti bertujuan agar peserta didik mampu mengolah kue, roti, minuman, coklat dengan menggunakan resep standar maupun resep pengembangan serta mampu menghias, mengemas dan memasarkannya.

4. Praktek Kerja Lapangan merupakan sarana latihan yang tepat bagi peserta didik, dimana peserta didik dituntut untuk melaksanakan pekerjaan yang sesuai dengan dunia kerja. Asumsi ini selaras dengan pendapat Surachman (1989 : 101) yang mengungkapkan bahwa :”Praktek Kerja Lapangan adalah wahana bagi para peserta didik untuk mengadakan orientasi atau melihat dari dekat serta mengalaminya secara nyata kegiatan kerja dalam suatu industri”.

#### **F. Pertanyaan Penelitian**

Pertanyaan penelitian yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah :

- a. Bagaimana manfaat Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Peserta Didik Dalam Pelaksanaan PKL di *Bakery* yang berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan dan pemahaman peserta didik mengenai penggunaan bahan dan peralatan, fungsi bahan, metode pembuatan produk kue dan roti, menganalisis kegagalan produk kue dan roti, mengklasifikasi adonan, dan menilai mutu produk kue dan roti.
- b. Bagaimana manfaat Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Peserta Didik Dalam Pelaksanaan PKL di *Bakery* yang berkaitan dengan kemampuan afektif meliputi kesungguhan dalam melaksanakan pengolahan kue dan roti sesuai dengan pesanan, menjaga sanitasi pribadi dan lingkungan, memilih bahan, menyiapkan bahan, menimbang bahan, dan menata produk *cake*.

- c. Bagaimana manfaat Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Peserta Didik Dalam Pelaksanaan PKL di *Bakery* yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor yang meliputi keterampilan dalam memilih bahan, membuat kemasan, membuat kue dan roti, menghias *cake*, menciptakan produk baru dan mengkreasikan produk kue dan roti.

#### **G. Metode penelitian**

Metode penelitian yang penulis gunakan adalah metode deskriptif. Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah teknik angket atau kuesioner, dan studi literatur.

#### **H. Lokasi dan Sampel Penelitian**

Penelitian yang dilakukan penulis berlokasi di SMK Sandhy Putra Bandung yang terletak di Jl. Palasari No. 1 Bandung. Sampel dalam penelitian ini adalah sampel jenuh yaitu peserta didik kelas XII Program Keahlian Tata Boga berjumlah 30 orang.