

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Hasil Belajar *Basic Bakery*

1. Pengertian Belajar

Belajar merupakan suatu proses yang dialami oleh setiap manusia, baik secara formal maupun nonformal. Seseorang dikatakan telah belajar apabila dalam dirinya terjadi perubahan yang pada dasarnya berupa kemampuan baru yang berlaku dalam waktu relatif lama dan perubahan itu terjadi karena adanya usaha. Perubahan itu tidak bisa terjadi secara cepat tetapi perlu adanya proses belajar, sesuai dengan pendapat Winkel (2004 : 59) bahwa belajar adalah :

Belajar adalah suatu aktifitas mental atau psikis, yang berlangsung dalam interaksi aktif dengan lingkungan, yang menghasilkan sejumlah perubahan dalam pengetahuan dan pemahaman-pemahaman, keterampilan dan nilai sikap. Perubahan itu bersifat relatif konstan dan berbekas.

Proses belajar terjadi setahap demi setahap, sehingga perubahan-perubahan yang terjadi berlangsung dalam waktu yang lama dan menjadi suatu kematangan pada manusia. Slameto (2003 : 2) berpendapat bahwa “Belajar ialah suatu proses yang dilakukan seseorang untuk memperoleh suatu perubahan tingkah laku yang baru secara keseluruhan sebagai hasil pengalamannya sendiri dalam interaksi dengan lingkungannya”.

Pengertian belajar yang diungkapkan oleh para ahli, dapat disimpulkan bahwa belajar merupakan suatu proses usaha yang dilakukan seseorang untuk memperoleh perubahan tingkah laku yang baru yang dapat dipengaruhi oleh pengalaman serta kegiatan interaksi dengan lingkungan sekitar dimana dari perubahan tersebut dapat mempengaruhi kemampuan pemahaman, pengetahuan

dan sikap seseorang, selain itu belajar menghasilkan perubahan-perubahan meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.

2. Pengertian Hasil Belajar

Hasil belajar merupakan kemampuan yang diperoleh peserta didik setelah proses belajar mengajar berlangsung. Sudjana (2009 : 22) mengemukakan pendapatnya tentang pengertian hasil belajar yaitu : “kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya”.

Hasil belajar selalu berkaitan dengan perubahan tingkah laku baik aspek kognitif, afektif dan psikomotorik. Mengacu pada pendapat Bloom dalam Sudjana (2009 : 22), yaitu sebagai berikut :

- a. Kemampuan kognitif yaitu hasil belajar intelektual yang berkenaan dengan pengetahuan atau ingatan, pemahaman, aplikasi, analisis, sintesis, dan evaluasi.
 - 1) Pengetahuan yaitu kemampuan mengingat kembali hal-hal yang pernah dipelajari mencakup fakta, prinsip dan metode yang diketahui.
 - 2) Pemahaman yaitu kemampuan memahami makna atau arti dari suatu konsep sehingga dapat menguraikan isi pokok dari suatu makna.
 - 3) Aplikasi yaitu penggunaan abstraksi pada situasi kongkret atau situasi khusus mungkin berupa ide, teori atau petunjuk teknis.
 - 4) Analisis yaitu usaha memilah suatu integritas menjadi unsur-unsur atau bagian-bagian sehingga jelas hierarkinya dan atau susunannya.
 - 5) Sintesis yaitu penyatuan unsur-unsur atau bagian-bagian ke dalam bentuk menyeluruh.
 - 6) Evaluasi yaitu pemberian keputusan tentang nilai sesuatu yang mungkin dilihat dari segi tujuan, gagasan, cara bekerja, pemecahan, metode, materil dan lain-lain.
- b. Kemampuan afektif yaitu berkenaan dengan sikap yakni penerimaan, jawaban atau reaksi, penilaian, organisasi dan internalisasi. Ada beberapa jenis kategori ranah afektif sebagai hasil belajar yaitu :
 - 1) *Receiving / attending*, yaitu semacam kepekaan dalam menerima rangsangan (stimulasi) dari luar yang datang kepada siswa dalam bentuk masalah, situasi dan gejala.
 - 2) *Responding* atau jawaban, yaitu reaksi yang diberikan oleh seseorang terhadap stimulasi yang datang dari luar.
 - 3) *Valuing (penilaian)* berkenaan dengan nilai dan kepercayaan terhadap gejala atau stimulus tadi.

- 4) Organisasi, yaitu pengembangan dari nilai ke dalam satu sistem organisasi, termasuk hubungan satu nilai dengan nilai lain, pemantapan, dan prioritas nilai yang telah dimilikinya.
 - 5) Karakteristik nilai atau internaisasi nilai, yaitu keterpaduan semua sistem nilai yang dimiliki seseorang, yang mempengaruhi pola kepribadian dan tingkah lakunya.
- c. Kemampuan psikomotor yaitu hasil belajar psikomotor berkenaan dengan keterampilan dan kemampuan bertindak setelah ia menerima pengalaman belajar tertentu. Hasil belajar psikomotoris tampak dalam bentuk keterampilan (*skill*) dan kemampuan bertindak individu yang memiliki enam tingkatan keterampilan, yaitu :
- 1) Gerakan refleks (keterampilan pada gerakan yang tidak sadar).
 - 2) Keterampilan pada gerakan-gerakan sadar.
 - 3) Kemampuan perceptual, termasuk didalamnya membedakan visual, membedakan auditif, motoris dan lain-lain.
 - 4) Kemampuan di bidang fisik, misalnya kekuatan, keharmonisan, dan ketepatan.
 - 5) Gerakan-gerakan *skill*, mulai dari keterampilan sederhana sampai pada keterampilan yang kompleks.
 - 6) Kemampuan yang berkenaan dengan komunikasi *non-desursive* seperti gerakan ekspresif dan interperatif.

Indikator hasil belajar berdasarkan kutipan di atas dapat disimpulkan bahwa perilaku siswa terdiri atas tiga kemampuan yaitu kemampuan kognitif yang diartikan sebagai hasil belajar intelektual yang berkenaan dengan pengetahuan atau ingatan, pemahaman peserta didik dalam mata pelajaran *basic bakery*, kemampuan afektif diartikan sebagai hasil belajar yang merupakan tahapan perubahan sikap, nilai dan kepribadian peserta didik dalam menyiapkan produk roti dan kue untuk patiseri, kemampuan psikomotor merupakan kesatuan yang dimanifestasikan dalam perilaku atau tingkah laku fisik berupa sekumpulan keterampilan bidang tata boga yang dilakukan dalam teknik Menyiapkan Produk Roti dan Kue Untuk Patiseri.

Hasil belajar yang telah dikemukakan di atas sebenarnya tidak berdiri sendiri, tetapi selalu berhubungan satu sama lain, bahkan ada dalam kebersamaan

seseorang yang berubah tingkat pengetahuannya selalu diiringi pula oleh perubahan sikap dan perilaku dari dirinya.

Carl Rogers dalam Sudjana (2009 : 31) berpendapat bahwa seseorang yang telah menguasai tingkat kognitif perilakunya sudah bisa diramalkan. Perilaku hasil belajar mempunyai ciri-ciri sebagai berikut :

- a. Kemauan untuk menerima pelajaran dari guru-guru,
 - b. Pehatiannya terhadap apa yang dijelaskan oleh guru,
 - c. Keinginannya untuk mendengarkan dan mencatat uraian guru,
 - d. Pengharganya terhadap guru itu sendiri, dan
 - e. Hasratnya untuk bertanya kepada guru.
- sedangkan sikap siswa setelah pelajaran selesai dapat dilihat dalam hal :
- a. Kemampuan mempelajari bahan pelajaran lebih lanjut,
 - b. Kemauannya untuk menerapkan hasil pelajaran dalam praktek kehidupannya sesuai dengan tujuan dan isi yang terdapat dalam mata pelajaran tersebut.
 - c. Senang terhadap guru dan mata pelajaran yang diberikan.

Hasil belajar yang dikemukakan oleh Carl Rogers dalam Sudjana (2009:31) yang bersifat kognitif, afektif dan psikomotor lebih lama untuk diketahui dan dilihat hasilnya, namun memiliki nilai yang berguna bagi keahlian peserta didik.

Hasil belajar *basic bakery* meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor yang merupakan kemampuan yang telah dimiliki dan dapat dicapai secara maksimal yaitu berupa prestasi belajar peserta didik.

3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar

Proses belajar peserta didik dipengaruhi oleh berbagai faktor. Pangkal utama dari cara belajar yang baik adalah keteraturan waktu dan disiplin dalam belajar. Belajar secara teratur dan mengikuti pengaturan waktu yang sudah ditetapkan secara disiplin akan bermanfaat dengan hasil yang memuaskan. Keberhasilan belajar tidak hanya ditentukan oleh kesiapan, minat, dan keteraturan waktu dan

disiplin tetapi dipengaruhi juga oleh faktor lain yang berasal dari diri sendiri maupun dari luar misalnya orang terdekat atau lingkungannya. Pendapat tersebut sesuai dengan yang diungkapkan oleh Slameto (2003 : 54-60) yang penulis sarikan sebagai berikut :

Hasil belajar yang dicapai peserta didik dipengaruhi oleh dua faktor utama, yaitu :

a. Faktor Internal

Faktor internal individu merupakan faktor yang paling penting dalam pencapaian hasil belajar yang optimal. Dalam melakukan proses belajar semua kemampuan yang dimiliki individu dicurahkan untuk memahami materi pelajaran yang akan dipelajari. Faktor internal ini meliputi 2 aspek yaitu aspek fisiologis dan aspek psikologis.

1) Aspek Fisiologis (faktor jasmaniah)

Secara umum kondisi fisiologis dapat mempengaruhi semangat intensitas peserta didik dalam mengikuti belajar. Kondisi tubuh yang lemah dapat menurunkan kualitas ranah kognitif, sehingga materi yang dipelajarinya kurang dikuasai dengan baik.

2) Aspek Psikologis

Faktor yang mempengaruhi hasil belajar peserta didik ditinjau dari aspek psikologis terdiri dari 7 (tujuh) faktor diantaranya :

a) Faktor intelegensi siswa

Intelegensi adalah kecakapan yang terdiri dari 3 jenis yaitu kecakapan, untuk menghadapi dan menyesuaikan kedalam situasi yang baru dengan

cepat dan efektif, menggunakan konsep-konsep yang abstrak dan mempelajarinya dengan cepat. Intelegensi pada umumnya diartikan sebagai kemampuan psikologis seseorang untuk mereaksikan rangsangan dengan cara yang tepat. Intelegensi besar pengaruhnya dalam menentukan tingkat keberhasilan dan kemajuan belajar siswa.

b) Faktor Sikap Siswa

Sikap adalah gejala internal yang berdimensi afektif berupa kecenderungan untuk mereaksi atau merespon dengan cara yang relatif terhadap sesuatu, baik secara positif atau negatif. Untuk pencapaian hasil belajar yang baik diusahakan bahan pelajaran selalu menarik perhatian siswa, dengan cara mengusahakan bahan pelajaran dengan hobi atau bakat siswa.

c) Faktor Minat Siswa

Minat adalah kecenderungan yang tetap untuk memperhatikan dan mengenang beberapa kegiatan. Kegiatan dalam hal ini adalah belajar. Minat sangat besar pengaruhnya terhadap belajar, sehingga sebaiknya bahan pelajaran yang diberikan pada siswa harus mempunyai daya tarik tersendiri bagi siswa, karena bahan pelajaran yang menarik minat siswa akan lebih mudah untuk dipelajari dan disimpan dalam ingatan.

d) Faktor Bakat Siswa

Bakat adalah kemampuan untuk belajar. Bakat itu baru akan terealisasikan menjadi kecakapan yang nyata bila siswa sudah mengalami proses belajar atau berlatih.

e) Faktor Motif Siswa

Motif merupakan pendorong untuk melakukan suatu kegiatan. Motif dapat mendorong seseorang sehingga akhirnya orang tersebut menjadi ahli dalam bidang ilmu pengetahuan tertentu.

f) Faktor Kematangan Siswa

Kematangan merupakan suatu tingkat atau fase dalam pertumbuhan seseorang untuk melaksanakan kecakapan baru. Proses belajar dan hasil belajar sangat dipengaruhi oleh tingkat kematangan peserta didik.

g) Faktor Kesiapan siswa

Kesiapan yaitu kesediaan untuk memberikan respon atau reaksi. Kesediaan timbul dalam diri seseorang dan juga berhubungan dengan kematangan.

Kesiapan dalam proses belajar harus diperhatikan, karena bila siswa siap untuk belajar maka hasil belajarnya akan lebih baik.

b. Faktor Eksternal

Faktor eksternal adalah faktor yang berasal dari luar individu dapat dibagi menjadi dua faktor utama yaitu keluarga dan lingkungan sekolah. Keluarga mempengaruhi perkembangan individu, cara pandang keluarga terhadap belajar, kegiatan belajar di lingkungan rumah dan kepedulian orang tua mempengaruhi berhasil tidaknya belajar peserta didik. Lingkungan sekolah adalah iklim belajar yang tercipta antara peserta didik dengan guru atau pengajar.

1) Lingkungan Keluarga

Lingkungan keluarga mempengaruhi perkembangan individu. Cara pandang keluarga terhadap belajar, kegiatan belajar yang berlangsung

dilingkungan rumah dan berkepedulian orang tua terhadap kegiatan belajar anaknya mempengaruhi berhasil tidaknya belajar yang dilakukan oleh anak.

2) Lingkungan Sekolah

Kondisi eksternal kedua yang tidak kurang penting peranannya dalam pembentukan motivasi maupun cara belajar siswa adalah lingkungan sekolah, tempat mereka belajar, khususnya iklim yang tercipta antara siswa dan guru. Peranan guru sangat penting dalam kelangsungan kegiatan belajar para peserta didik. Komunikasi yang terjalin dengan baik antara siswa dan guru dipandang sebagai faktor yang mendorong siswa dalam belajar.

3) Faktor Masyarakat

Masyarakat merupakan faktor eksternal yang berpengaruh terhadap belajar siswa. Faktor-faktor masyarakat yang dapat mempengaruhi adalah: kegiatan siswa dalam masyarakat, teman bergaul dan bentuk kehidupan masyarakat.

Faktor-faktor yang mempengaruhi hasil belajar tersebut, dapat disimpulkan bahwa kesuksesan hasil belajar seseorang tidak hanya dipengaruhi oleh faktor individu, tetapi juga oleh lingkungan sekitar. Faktor yang mempengaruhi belajar dan hasil belajar perlu diperhatikan oleh peserta didik karena akan mempengaruhi kesuksesan belajar dan hasil belajar yang diperoleh peserta didik berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.

4. Penilaian Hasil Belajar

Penilaian hasil belajar peserta didik merupakan tugas seorang pendidik atau guru dengan menggunakan alat evaluasi. Alat evaluasi ini dapat berupa tes dan non tes yang diberi nilai sesuai dengan standar yang telah ditentukan.

Penilaian hasil belajar bertujuan :

- a. Mengetahui sejauh mana telah terjadi kemajuan hasil belajar pada diri peserta didik, sebagai bahan pertimbangan dalam menetapkan bimbingan belajar selanjutnya.
- b. Mengetahui tingkat keberhasilan peserta didik, sebagai bahan pertimbangan dalam menetapkan apakah yang bersangkutan berhasil (lulus) atau tidak (belum) berhasil dalam menempuh suatu program pembelajaran.
- c. Menetapkan tingkat penguasaan peserta didik terhadap kompetensi suatu keahlian tertentu sesuai dengan yang dipersyaratkan standar kompetensi.
(Sumber : kurikulum SMK Edisi 2004)

Kutipan yang telah dipaparkan sebelumnya mengandung makna bahwa yang menjadi tujuan dari penilaian hasil belajar yaitu untuk mengetahui kemajuan hasil belajar peserta didik dalam menempuh suatu pembelajaran sesuai dengan standar kompetensi, sehingga akan terjadi perubahan perilaku sebagai hasil belajar yang diperoleh peserta didik.

Hasil belajar *basic bakery* dengan standar kompetensi Menyiapkan Produk Roti dan Kue untuk Patiseri adalah tingkat kemampuan atau penguasaan peserta didik. Tingkatan kemampuan ditandai dengan adanya perubahan yang terjadi pada peserta didik setelah melalui evaluasi yang meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.

B. Menyiapkan Produk Roti dan Kue Untuk Patiseri Sebagai Salah Satu Kompetensi Standar Mata pelajaran *Basic Bakery*

Menyiapkan Produk Roti dan Kue Untuk Patiseri merupakan salah satu kompetensi pada kelompok program produktif yang harus dicapai oleh peserta didik secara teori dan praktek. Menyiapkan Produk Roti dan Kue untuk Patiseri bertujuan agar siswa mampu mengolah kue, roti, minuman, coklat dengan menggunakan resep standar maupun resep pengembangan, serta mampu menghias, mengemas dan memasarkannya.

Peserta didik program keahlian Tata Boga setelah mengikuti pembelajaran kompetensi Menyiapkan Produk Roti dan Kue untuk Patiseri diharapkan mampu mengolah dan menghadirkan kue kontinental dalam berbagai macam teknik, bahan dan isi serta mampu menghias *cake* sebagai bekal dalam memasuki dunia kerja terutama dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan (PKL) di *bakery*.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) kelompok Pariwisata dalam GBPP SMK (2004 : 30) khususnya Program Keahlian Tata Boga memiliki tujuan sebagai berikut :

1. Peserta didik mampu mengolah kue kering (*cookies*) dan roti dengan menggunakan berbagai macam teknik dan bahan.
2. Peserta didik mampu mengolah dan menghadirkan kue-kue kontinental dengan menggunakan berbagai teknik dan bahan seperti pembuatan kue kontinental dari *pie dough*, *sponge dough* dan *cake dough*, adonan *choux paste* dan *puff pastry*.
3. Peserta didik mampu mengolah dan menghadirkan aneka puding, serta menutup dan menghias kue dengan menggunakan berbagai teknik, bahan penutup dan hiasan kue.
4. Peserta didik mampu mengolah dan menghadirkan aneka roti dengan menggunakan berbagai macam teknik, bahan dan isi.

Peserta didik Program Keahlian Tata Boga setelah mengikuti pembelajaran Kompetensi Menyiapkan Produk Roti dan Kue Untuk Patiseri diharapkan mampu mengolah dan menghadirkan kue kontinental dalam berbagai macam teknik, bahan dan isi serta mampu menghias *cake* sebagai bekal dalam memasuki dunia kerja terutama dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan.

Materi pembelajaran kompetensi Menyiapkan Produk Roti dan Kue untuk Patiseri program keahlian Tata Boga di SMK Sandhy Putra Bandung yang tercantum pada kurikulum SMK (2004 : 40) adalah sebagai berikut :

1. Mengolah kue kontinental
 - a. Pembuatan kue kontinental dari *sugar dough* dan *pie dough*.
 - b. Pembuatan kue kontinental dari *sponge dough* dan *cake dough*.
 - c. Pembuatan kue kontinental dari *choux paste*.
 - d. Pembuatan kue kontinental dari *puff pastry dough*.
2. Mengolah dan menghadirkan aneka puding
3. Membuat kue kering (*cookies*)
 - a. Pembuatan bahan penutup untuk kue.
 - b. Hiasan *cake* ulang tahun.
 - c. Pembuatan berbagai hiasan kue.
4. Mengolah dan menghadirkan aneka roti
 - a. Pengertian roti
 - b. Jenis-jenis roti
 - c. Fungsi bahan-bahan dalam pembuatan roti.
 - d. Roti tawar
 - e. Pembuatan roti manis
 - f. Pembuatan *soft roll bread*.
 - g. Pembuatan *twist bread and clover roll*.

Uraian materi kompetensi Menyiapkan Produk Roti dan Kue untuk Patiseri yang terangkum dalam kurikulum tersebut merupakan materi yang dapat dijadikan sebagai bekal pada praktek kerja lapangan (PKL) di *bakery*. Mata pelajaran *basic bakery* lebih banyak menekankan pada mata pelajaran yang bersifat praktek, agar peserta didik memiliki bekal pengetahuan dan keterampilan untuk memasuki praktek kerja lapangan khususnya di *bakery*.

Sesuai dengan tujuan dari mata pelajaran *basic bakery* yaitu Menyiapkan Produk Roti dan Kue Untuk Patiseri ini diharapkan bisa menjadi modal peserta didik menyiapkan diri memasuki dunia kerja pada praktek kerja lapangan serta menjadi sumbangan terhadap kesiapan peserta didik untuk bekerja khususnya di *bakery*, maka tujuan peserta didik mengaplikasikan pengetahuan Menyiapkan Produk Roti dan Kue Untuk Patiseri yang telah di dapatnya di SMK yaitu untuk bekerja di *bakery*.

C. Praktek Kerja Lapangan (PKL)

1. Pengertian Praktek Kerja Lapangan

Kemajuan perkembangan pendidikan di Indonesia harus ditunjang dengan usaha kearah peningkatan kualitas pendidikan. Peningkatan sumber daya manusia merupakan sasaran penting dalam upaya mencapai tujuan Sistem Pendidikan Nasional. Dalam era globalisasi saat ini tenaga kerja yang betul-betul terampil dalam melaksanakan pembangunan industri, oleh karenanya lembaga pendidikan kejuruan harus berupaya mewujudkan fungsinya melalui pelaksanaan praktek kerja lapangan.

Pengertian Praktek Kerja Lapangan menurut Rostiyah (1991 : 88) adalah :

Praktek kerja lapangan adalah cara belajar yang mengajak siswa ke suatu tempat diluar sekolah yang tidak hanya sekedar mengadakan observasi atau peninjauan tetapi langsung aktif atau tujuan berpartisipasi sampai ke lapangan kerja agar siswa dapat menghayati sendiri didalam pekerjaannya”.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) program keahlian Tata Boga menyelenggarakan program pendidikan dengan memanfaatkan industri boga dalam bentuk praktek kerja lapangan. Kegiatan ini merupakan kegiatan praktek yang dilakukan peserta didik di industri dalam upaya menghasilkan tamatan yang

memiliki kemampuan ahli dalam bidang boga. Selain itu mempersiapkan tamatan menjadi tenaga kerja yang terampil, professional, produktif dan adaptif sesuai tuntutan kerja.

Praktek kerja lapangan yang dikemukakan oleh Djojonegoro (1998 : 79) diselenggarakan dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas tamatan yang dibutuhkan oleh dunia industri adalah tamatan yang siap menjadi tenaga kerja dengan karakteristik sebagai berikut :

- a. Menghasilkan tenaga kerja yang memiliki keahlian profesional, yaitu tenaga kerja yang memiliki tingkat pengetahuan, keterampilan dan etos kerja yang sesuai dengan tuntutan lapangan kerja.
- b. Meningkatkan dan memperkuat keterkaitan dan kesepadanan (*link and match*) antara lembaga pendidikan dan pelatihan kejuruan dengan dunia kerja.
- c. Meningkatkan efisiensi penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan tenaga kerja berkualitas profesional, dengan memanfaatkan sumber daya pelatihan yang ada di dunia kerja.
- d. Memberi pengakuan dan penghargaan terhadap pengalaman kerja sebagai bagian dari proses pendidikan.

Tenaga kerja yang dibutuhkan oleh industri adalah tenaga kerja yang menguasai pengetahuan, keterampilan, mampu menghasilkan karya, memiliki etos kerja yang meliputi : kemampuan kerja, sikap profesional, motivasi kerja, disiplin waktu, dan kerajinan dalam bekerja serta memiliki sikap yang mandiri dalam mengembangkan usaha atau berwiraswasta. Karakter tenaga kerja yang dibutuhkan oleh industri sesuai yang dikemukakan oleh Soewarni dan Sulaiman (1997) seperti tujuan penyelenggaraan praktek kerja lapangan yang dikutip oleh Made Wena (1996 : 78) yaitu :

- 1) Menghasilkan tenaga kerja yang memiliki keahlian profesional dengan tingkat pengetahuan, keterampilan dan etos kerja yang sesuai dengan tuntutan lapangan kerja.
- 2) Memperoleh *link and match* antara sekolah dan dunia kerja.

- 3) Meningkatkan efisiensi pendidikan dan pelatihan tenaga kerja yang berkualitas professional.
- 4) Memberi pengakuan dan penghargaan terhadap pengalaman kerja sebagai bagian dari proses pendidikan.

Sesuai dengan kutipan tersebut, jelas bahwa praktek kerja lapangan bertujuan untuk meningkatkan efisiensi dalam menyiapkan kerja industri dimana peserta didik melaksanakan praktek. Karakteristik praktek kerja lapangan dengan mengacu pada ciri-ciri yang dimiliki oleh peserta didik adalah semua kegiatan dalam proses pendidikan berorientasi pada kebutuhan lapangan kerja. Peserta didik diberi kesempatan untuk mendapatkan pekerjaan dengan bekerja langsung di industri dalam bentuk praktek kerja.

2. Pedoman Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan

Pelaksanaan praktek kerja lapangan bidang boga sesuai program kurikulum sekolah dan jadwal penerimaan di dunia industri. Praktek kerja lapangan memerlukan perencanaan secara tepat oleh pihak sekolah dan pihak industri agar dapat terselenggara dengan efektif dan efisien

a. Persiapan Praktek Kerja

- 1) Persiapan akademik
- 2) Guru pembimbing mempersiapkan pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja peserta didik di bidang boga dari tingkat I sampai tingkat II.
- 3) Guru pembimbing bersama dengan instruktur menyeleksi kemampuan peserta didik khususnya teori dan kejuruan yang dibutuhkan oleh industri.

b. Persiapan Administratif

- 1) Pihak sekolah menentukan lamanya pelaksanaan praktek kerja lapangan, waktu pelaksanaan praktek kerja lapangan adalah selama 6 bulan atau 1 semester.
- 2) Guru pembimbing memilih dan menentukan tempat praktek. Tempat pelaksanaan praktek kerja lapangan boga yang memiliki kepedulian terhadap pendidikan bidang boga. Selain itu memiliki badan hukum yang jelas, serta memiliki fasilitas dan sarana untuk praktek kerja bidang boga seperti *bakery*.
- 3) Kepala sekolah menentukan guru pembimbing praktek kerja, pembimbing di sekolah maupun di industri yang disebut instruktur. Tugas guru pembimbing adalah membekali peserta didik dengan kemampuan normative dan adaktif yang diarahkan pada pembentukan sikap profesional.
- 4) Pihak sekolah mempersiapkan administrasi praktek kerja lapangan yang meliputi surat perizinan, baik yang ditujukan pada industri maupun kepada orang tua peserta didik.
- 5) Guru pembimbing menentukan pembagian kelompok kerja berdasarkan kebutuhan industri tempat praktek kerja.
- 6) Kepala sekolah dan guru pembimbing menentukan penilaian praktek kerja meliputi bentuk penilaian, kapan dilaksanakan, aspek yang dinilai dan siapa yang berwenang melakukan penilaian terhadap peserta didik.

3. Waktu Pelaksanaan Kegiatan Praktek Kerja Lapangan

Kegiatan praktek kerja lapangan dilaksanakan pada semester V kurang lebih selama 6 bulan atau satu semester, termasuk pembuatan laporan tertulis. Pada saat pelaksanaan praktek kerja lapangan peserta didik dibimbing oleh seorang instruktur yang berpengalaman dan mampu menyampaikan serta memahami kebutuhan belajar peserta didik yang praktek. Langkah-langkah yang ditempuh peserta didik dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan di bidang boga yaitu :

- a. Mengikuti pengarahan, petunjuk dan penerangan umum tentang pelaksanaan praktek kerja lapangan. Pengarahan tersebut disampaikan oleh pimpinan industri atau instruktur selaku penanggung jawab dan penilai kedisiplinan peserta didik. Selain itu peserta didik diperkenalkan kepada staff karyawan industri agar tercipta kerja sama yang baik.
- b. Melakukan observasi di industri dengan mengadakan pengamatan langsung untuk memperoleh data dan informasi mengenai lokasi, situasi dan kondisi sarana praktek kerja. Setelah melaksanakan observasi, peserta didik diharapkan dapat mengenal dan menganalisa aspek-aspek usaha yang potensial dalam mengelola usaha di bidang boga. Aspek usaha tersebut yaitu : sejarah berdirinya industri, struktur organisasi beserta uraian tugas masing-masing serta bagian kepegawaian, disiplin kerja, pemeliharaan tempat kerja dan lingkungan industri. Kegiatan observasi tersebut dibimbing oleh instruktur.
- c. Mempelajari proses produksi, pemeliharaan dan perawatan alat produksi serta tata letak alat dan bahan produksi. Setelah itu dilanjutkan dengan pengoperasian alat dan praktek pengolahan roti dan kue dibawah

bimbingan instruktur atau *chef pastry*. Praktek kerja lapangan yang dilaksanakan di SMK Sandhy Putra Bandung pada semester V yaitu awal kenaikan ke kelas XII.

4. Penilaian Praktek Kerja Lapangan

Penilaian kegiatan peserta didik dalam melaksanakan praktek kerja lapangan di industri sepenuhnya diserahkan kepada instruktur pihak sekolah yang menyiapkan kriteria penilaian pelaksanaan praktek kerja beserta petunjuk penilaiannya. Aspek-aspek yang dinilai adalah:

- a. Disiplin waktu yaitu dengan menilai jumlah kehadiran dan ketepatan waktu peserta didik. Selain itu menilai ketepatan waktu peserta didik dalam menyelesaikan tugas yang diberikan.
- b. Kemampuan kerja dan motivasi yaitu menilai kemampuan peserta didik dalam mempersiapkan bahan-bahan pembuatan kue dan roti, mempersiapkan peralatan, melaksanakan pengolahan dan penyajian. Selain itu menilai ketepatan peserta didik dalam melaksanakan tugas yang diberikan dan keaktifan peserta didik dalam kegiatan praktek kerja lapangan khususnya di *bakery*.
- c. Kualitas kerja yaitu menilai kecepatan penggunaan teknik, ketelitian dan kerapihan peserta didik dalam melaksanakan pekerjaan yang diberikan di *bakery*.
- d. Inisiatif dan kreatifitas yaitu menilai upaya peserta didik dalam mengungkapkan saran, ide atau pendapat dalam segala peningkatan produktifitas, upaya peserta didik dalam menghasilkan suatu karya. Selain

itu menilai upaya peserta didik dalam mengatasi kesulitan yang dihadapi pada saat menyelesaikan tugas yang di berikan.

- e. Perilaku yaitu menilai sopan santun peserta didik baik dalam bertindak, berbicara atau berbusana. Selain itu menilai kerja sama peserta didik dengan sesama peserta didik, karyawan maupun instruktur, dalam aspek perilaku dinilai juga kejujuran dan tanggung jawab peserta didik dalam melaksanakan praktek kerja lapangan bidang Tata Boga khususnya di *bakery* yaitu menilai kejujuran dan tanggung jawab dalam mengerjakan tugas yang diberikan. Peserta didik dalam melaksanakan praktek kerja lapangan ini dituntut untuk memenuhi aspek penilaian yang disesuaikan dengan keahlian dan bagian yang dijadikan tempat praktek.

D. Bakery Sebagai Tempat Praktek Kerja Lapangan (PKL)

Bakery dapat dikategorikan sebagai industri bidang Tata Boga, berorientasi usaha komersial yang memproduksi makanan berupa *cake*, *pastry* dan roti, menggunakan “*factory System*” atau spesifikasi pembagian kerja. *Bakery* memiliki beberapa pusat kerja, yaitu tempat penerimaan dan penyimpanan bahan mentah dan hasil produksi atau gudang, bagian penjualan, bagian administrasi dan bagian produksi.

1. Pusat Kerja Bagian produksi dan Produk yang dihasilkan di Bakery

Pusat kerja bagian produksi atau dapur produksi di *bakery* terdiri atas:

- a. Bagian persiapan bahan mentah meliputi penyiapan bahan mentah dan penimbangan bahan mentah
- b. Bagian pengadukan adonan

- c. Bagian pemotongan dan pembentukan adonan
- d. Bagian pembakaran produk *bakery*
- e. Bagian penyelesaian meliputi pengisian dan pemberian *garnish* produk *bakery*.
- f. Bagian pengemasan dan pengepakan produk *bakery*.

Tata letak pusat kerja bagian produk *bakery* harus ditekankan pada efisiensi dan efektifitas kerja, agar para pekerja dapat menghemat waktu dan tenaga, tetapi memperoleh hasil produksi yang maksimal.

Produk yang dihasilkan oleh industri *bakery* yaitu :

- a. Macam-macam roti, antara lain roti tawar dan roti manis.
- b. Macam-macam *cake* antara lain *marble cake*, *butter cake*, *black forest*, *sponge* dan *roll cake*.
- c. Macam-macam kue kering (*cookies*).
- d. *Doughnat*
- e. *Meringue*

2. Pelaksanaan Produksi *Bakery*

Pelaksanaan produksi *bakery* merupakan serangkaian kegiatan yang melibatkan tenaga kerja bagian produksi, peralatan dan bahan produksi. Kegiatan pelaksanaan di *bakery* terdiri dari beberapa tahap seperti yang tercantum dalam buku *Wheat Associates* (1991 : 61-69) yaitu :

- a. Persiapan bahan yaitu mempersiapkan semua bahan yang terdiri dari bahan langsung dengan takaran hasil penimbangan yang sesuai dengan ukuran resep standar kue dan roti yang telah ditentukan oleh manager produksi *bakery*.
- b. Pengadukan adonan, secara umum dapat diartikan yaitu pencampuran dan pengocokan semua bahan sampai rata dan menyatu, untuk lebih jelasnya

pengadukan dapat diartikan sesuai dengan produk yang dibuat. Pengadukan adonan roti adalah pembentukan dan pengembangan gluten sebagai akibat pencampuran dan pengulenan semua bahan roti dan air sampai kalis.

- c. Sedangkan pengadukan adonan *cake* disebut juga pengkreman yaitu kemampuan lemak untuk menangkap dan menahan sel-sel udara pada saat pengocokan lemak dengan bahan *cake* lainnya seperti gula dan tepung terigu.
- d. Pemotongan adonan yaitu pembagian adonan kue dan roti dalam jumlah tertentu dengan ukuran berat dan volume yang sama.
- e. Pembentukan adonan yaitu pembentukan setiap potongan adonan dengan bentuk yang bervariasi.
- f. Pembakaran adonan yaitu proses pematangan kue dan roti dengan suhu atau panas dari pantulan dinding-dinding oven secara merata dengan lama waktu pembakaran disesuaikan dengan produk kue dan roti yang dibuat.
- g. Penyelesaian kue dan roti yaitu proses lanjutan setelah kue dan roti matang dengan mengisi dan menghias atau member garnish pada kue dan roti dengan tujuan untuk menimbulkan daya tarik terhadap konsumen dan menambah nilai jual.
- h. Pengemasan dan pengepakan merupakan tahap terakhir dari proses produksi yaitu dengan mengemas kue dan roti, seperti kantung plastik, box kertas, atau box plastik dengan tujuan menimbulkan daya tarik konsumen dan keberhasilan produk. Pengepakan dilakukan untuk memudahkan dalam penyimpanan dan pengangkutan produk ke gudang hasil produksi dan ke tempat penjualan.

Semua tahapan proses produksi *bakery* tersebut di atas, disesuaikan dengan jenis produksi kue dan roti yang dibuat, contohnya pada proses pemotongan dan pengisian. Beberapa produk kue dan roti, ada yang dipotong dan diisi pada saat masih berupa adonan, ada juga yang dipotong setelah produk kue dan roti matang.

3. Sanitasi, *Hygiene* dalam Usaha *Bakery*

Sanitasi dan *hygiene* menurut Fadiati (1998 : 143) yang telah penulis sarikan yaitu sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan penyelamatan makanan agar tetap bersih, sehat dan aman, sedangkan *hygiene* adalah sikap bersih penyelenggara makanan agar makanan yang ditangani tidak tercemar oleh petugas atau karyawan penyelenggara makanan.

Kesehatan pribadi dan kesehatan tempat kerja yang harus dijaga tenaga kerja pelaksana produksi seperti yang tercantum dalam *Wheat Associates* (1991 : 228) yang telah penulis sarikan, yaitu sebagai berikut :

a. Kesehatan pribadi adalah kebersihan personalia dalam melaksanakan pekerjaan, yang mempengaruhi hasil produksi.

- 1) Kebersihan tangan dan sering mencuci dengan sabun dan air hangat untuk membantu menghilangkan bakteri yang dapat merusak hasil produksi, kuku dipotong pendek dan bersih.
- 2) Menghilangkan kebiasaan buruk seperti batuk dan bersin yang menimbulkan percikan bakteri dari hidung, mulut dan tenggorokan yang berjatuh ke atas adonan atau hasil produksi atau sekitarnya yang akan menularkan infeksi dari satu orang ke orang lain, kebiasaan menjilat jari untuk mengambil kertas kemasan dan mengorek hidung dengan tangan
- 3) Kebersihan dan kerapian rambut menyerap keringat yang berkumpul di atas dahi dan menghindari jatuhnya rambut dan ketombe yang menimbulkan organisme yang berbahaya pada makanan.
- 4) Tidak merokok saat sedang bekerja serta tidak mencicipi atau mencium suatu adonan di dalam panci atau kom adonan.
- 5) Menjaga kebersihan pakaian kerja yang dapat membantu terjaminnya kesehatan dan kebersihan pribadi.

b. Kesehatan tempat kerja di bagian pelaksana produksi terutama meja produksi dan alat produksi.

Uraian yang telah dikemukakan menjelaskan bahwa tenaga kerja usaha *bakery* khususnya tenaga kerja pelaksanaan produksi harus benar-benar memperhatikan kebersihan pribadi dalam mengelola produk *bakery* agar produk yang dibuat layak dan aman di konsumsi.

E. Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Peserta Didik dan Manfaatnya Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di *Bakery*

Peserta didik yang telah mengikuti proses belajar *basic bakery* diharapkan memiliki kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor sehingga dapat memberikan bekal pada pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di *Bakery*, maka dari itu peserta didik dituntut agar mampu membuat produk-produk *bakery* khususnya roti dan kue dimulai dari persiapan sampai pengemasan. Penjelasan dari masing-masing kemampuan di atas dikelompokkan menurut Bloom didalam W.S Winkel (2005 : 280) dengan penjabaran sebagai berikut :

1. Manfaat Kemampuan Kognitif Pada Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Peserta Didik Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di *Bakery*.

- a. Pengetahuan (*knowledge*), berhubungan dengan mengingat materi yang sudah dipelajari sebelumnya. Contohnya adalah peserta didik mengetahui tentang pengetahuan bahan dan alat yang digunakan untuk pembuatan kue-kue Kontinental.
- b. Pemahaman (*comprehension*), mencakup kemampuan peserta didik dalam menangkap makna dan arti dari materi yang dipelajari. Contohnya adalah peserta didik mampu memahami fungsi bahan yang digunakan untuk pembuatan *cake* dan memahani tentang proses pembakaran roti.

- c. Penerapan (*application*), mencakup kemampuan peserta didik dalam menerapkan bahan pelajaran yang telah dipelajari ke dalam situasi tertentu. Contohnya adalah peserta didik mampu menerapkan tentang metode pembuatan *cookies* dan *sponge dough* serta resep dasar *puff pastry*.
- d. Analisis (*analysis*), kemampuan peserta didik dalam menguraikan sesuatu ke dalam bagian-bagian sehingga susunannya dapat dimengerti. Contohnya adalah peserta didik mampu menganalisa penyebab kegagalan produk *cake* dan *cookies*.
- e. Sintesis (*synthesis*), kemampuan peserta didik dalam membentuk satu kesatuan. Contohnya adalah peserta didik mampu mengklasifikasi teknik melipat adonan *puff pastry*.
- f. Evaluasi (*evaluation*), mencakup kemampuan peserta didik dalam membuat penilaian terhadap sesuatu berdasarkan maksud dan kriteria tertentu. Contohnya adalah peserta didik mampu memberikan penilaian karakteristik roti dan mutu produk kue kontinental.

2. Manfaat Kemampuan Afektif Pada Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Peserta Didik Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di *Bakery*.

- a. Penerimaan (*receiving*), mencakup kepekaan peserta didik akan adanya suatu perangsang dan kesediaan untuk memperhatikan rangsangan itu. Contohnya adalah peserta didik sigap dalam menerima pesanan produk kue dan roti.

- b. Partisipasi (*responding*), reaksi yang diberikan kepada seseorang terhadap stimulasi yang datang dari luar. Contohnya adalah peserta didik memiliki sikap cermat dalam menjaga *hygiene* pribadi dan sanitasi lingkungan.
- c. Penilaian/penentuan sikap (*valuing*), merupakan kepercayaan terhadap stimulus, penilaian meliputi kesediaan menerima nilai, latar belakang untuk menerima nilai dan kesepakatan terhadap nilai tersebut. Contohnya adalah peserta didik memiliki sikap teliti dalam memilih bahan untuk pembuatan *puff pastry*.
- d. Organisasi (*organization*), mencakup kemampuan peserta didik dalam membentuk suatu sistem nilai sebagai pedoman dan pegangan kehidupan. Contohnya adalah peserta didik memiliki sikap hati-hati dalam menata produk *cake*.
- e. Membentuk watak (*characterization by a value or value complete*), mencakup kemampuan peserta didik untuk menghayati nilai-nilai kehidupan sedemikian rupa, sehingga menjadi milik pribadi (internalisasi) dan menjadi pegangan nyata dan jelas dalam mengatur kehidupannya sendiri. Contohnya adalah peserta didik teliti dalam menimbang bahan untuk pembuatan kue dan roti dan menyiapkan bahan makanan untuk pembuatan puding.

3. Manfaat Kemampuan Psikomotor Pada Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Peserta Didik Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di *Bakery*.

- a. Persepsi (*perception*), mencakup kemampuan peserta didik untuk mengadakan diskriminasi yang tepat antara dua perangsang atau lebih,

berdasarkan perbedaan antara ciri-ciri fisik yang khas pada masing-masing rangsangan. Contohnya adalah peserta didik terampil dalam memilih bahan yang digunakan untuk pembuatan kue dan roti.

- b. Kesiapan (*set*), mencakup kemampuan peserta didik untuk menempatkan dirinya dalam keadaan akan memulai suatu gerakan atau rangkaian gerakan. Contohnya adalah peserta didik terampil dalam membuat kemasan roti.
- c. Gerakan terbimbing (*guided response*), mencakup kemampuan peserta didik untuk melakukan suatu rangkaian gerak-gerik, sesuai dengan contoh yang diberikan (imitasi). Contohnya adalah peserta didik terampil dalam membuat produk kue-kue kontinental.
- d. Gerakan yang terbiasa (*mechanical response*), mencakup kemampuan peserta didik untuk melakukan suatu rangkaian gerak-gerik dengan lancar, karena sudah dilatih secukupnya tanpa memperhatikan lagi contoh yang diberikan. Contohnya adalah peserta didik terampil dalam menghias kue.
- e. Gerakan yang kompleks (*complex response*), mencakup kemampuan peserta didik untuk melaksanakan suatu keterampilan yang terdiri dari beberapa komponen, dengan lancar, tepat dan efisien. Contohnya adalah peserta didik terampil dalam mendekorasi *cake* ulang tahun anak.
- f. Penyesuaian pola gerakan (*adjustment*), mencakup kemampuan peserta didik untuk mengadakan perubahan dan penyesuaian pola gerak-gerik dengan menunjukkan suatu taraf keterampilan yang telah mencapai

kemahiran. Contohnya adalah peserta didik terampil dalam memvariasikan hiasan untuk *small cake*.

- g. Kreativitas (*creativity*), mencakup kemampuan peserta didik untuk melahirkan pola gerak-gerik yang baru, seluruhnya atas dasar prakarsa dan inisiatif sendiri. Contohnya adalah peserta didik terampil dalam menciptakan produk baru dan terampil dalam mengkreasikan produk roti.

Seluruh uraian yang telah dipaparkan tentang hasil belajar *basic bakery* pada peserta didik dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan (PKL) di *bakery* dijadikan landasan teori untuk penelitian tentang “Manfaat Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Peserta Didik Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di *Bakery*”.

