

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan salah satu kunci dalam pengembangan sumber daya manusia yang berkualitas. Kemajuan dan perkembangan suatu bangsa banyak ditentukan oleh pendidikan itu sendiri. Oleh karena itu, pendidikan diselenggarakan untuk mencerdaskan kehidupan bangsa dan meningkatkan kualitas manusia Indonesia serta mewujudkan masyarakat yang maju, adil dan makmur. Setiap warga negara berhak memperoleh pendidikan dan pemerintah berkewajiban menyelenggarakan suatu sistem pendidikan nasional. Pendidikan nasional merupakan sarana yang efektif untuk memajukan bangsa. Sebagaimana tercantum pada Undang-Undang Nomor 20 tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional (UU SISDIKNAS) pasal 3, yaitu:

Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan serta membentuk watak dan peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berahlak mulia, berilmu, sehat, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga Negara yang demokratis dan bertanggung jawab.

Tujuan pendidikan di atas dapat diwujudkan dengan diadakannya 2 jalur pendidikan. Jalur pendidikan terdiri atas jalur pendidikan sekolah yang disebut pendidikan formal dan jalur pendidikan luar sekolah atau yang disebut pendidikan non formal. Jalur pendidikan formal merupakan pendidikan yang diselenggarakan di sekolah melalui kegiatan belajar mengajar secara berjenjang dan berkesinambungan, sedangkan jalur pendidikan non formal adalah pendidikan yang dilaksanakan secara

tidak berjenjang. Pendidikan akan dapat terwujud dilihat dari hasil belajarnya, karena belajar merupakan suatu proses perubahan atau penyesuaian tingkah laku yang berlangsung dari seseorang yang diperoleh sebagai akibat adanya latihan dan pengalaman.

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan salah satu Universitas yang diselenggarakan dengan tujuan untuk menghasilkan tenaga kependidikan akademik dan profesional. Sebagaimana yang tercantum dalam Buku Informasi UPI (2008 : 4), Tujuan umum UPI adalah:

- a. Membina dan mengembangkan mahasiswa untuk menjadi ilmuwan, tenaga pendidik, tenaga kependidikan dan tenaga profesional lainnya yang beriman, bertaqwa, profesional, berkompentensi tinggi, dan berwawasan kebangsaan.
- b. Mengembangkan dan menyebarkan ilmu pengetahuan, teknologi, olahraga dan seni.
- c. Mendukung pengembangan kehidupan politik, ekonomi, sosial dan budaya, dan pendidikan dengan berperan sebagai kekuatan moral yang mandiri.
- d. Mendukung pembangunan masyarakat yang religius, demokratis, cinta damai, cinta ilmu, dan bermartabat.

UPI memiliki beberapa fakultas diantaranya Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK). Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) merupakan salah satu Jurusan di bawah naungan FPTK UPI, merupakan Jurusan yang bertujuan mendidik mahasiswa menjadi tenaga pengajar dan pendidik yang memiliki kemampuan akademik dan profesional.

Program Studi Pendidikan Tata Boga merupakan salah satu program yang terdapat di Jurusan PKK FPTK UPI, di mana mahasiswanya dibekali berbagai ilmu pengetahuan dan keterampilan dalam lingkup Tata Boga yang diharapkan dapat memperkaya wawasan, pengetahuan dan keterampilan serta membentuk sikap

professional dalam bidang boga. Adapun tujuan dari kurikulum Jurusan PKK (1993:5), adalah:

1. Memiliki kemampuan dan keterampilan mengajar/mendidik bidang PKK di sekolah umum dan bidang boga di sekolah kejuruan.
2. Memiliki kemampuan dan keterampilan sebagai pengelolaan, instruktur, supervisor diklat-diklat industri boga, busana dan bidang PKK yang lainnya.
3. Memiliki kemampuan dan keterampilan sebagai tenaga kerja pada lembaga pemerintah dan non pemerintah yang ada hubungannya dengan pendidikan kesejahteraan keluarga pada lembaga-lembaga sosial di masyarakat seperti rumah sakit, panti asuhan, asrama, industri boga dan busana.
4. Memiliki kemampuan sebagai tenaga peneliti dalam bidang PKK umumnya dan pengajar PKK khususnya di berbagai lingkungan dan kehidupan sosial lainnya.

Kurikulum Program Studi Pendidikan Tata Boga terdapat mata kuliah yang harus ditempuh oleh mahasiswa yang terbagi ke dalam kelompok Mata Kuliah Umum (MKDU), Mata Kuliah Dasar Kejuruan (MKDK), Mata Kuliah Bidang Studi (MKBS), Mata Kuliah Keahlian (MKK) dan Mata Kuliah Pilihan Konsentrasi (MKPK).

Mahasiswa Prodi Tata Boga wajib mengikuti sejumlah mata kuliah sesuai dengan program keahlian yang telah ditentukan dalam kurikulum. Kurikulum Jurusan PKK memuat sejumlah program pendidikan dan pelatihan yang tersusun ke dalam beberapa mata kuliah. Salah satu mata kuliah (MKK) yang wajib dikontrak oleh mahasiswa adalah mata kuliah Dasar Patiseri (BG 133) dengan bobot 2 SKS yang termasuk ke dalam Mata Kuliah Keahlian (MKK). Sifat perkuliahan pada mata kuliah Dasar Patiseri berupa teori dan praktek. Perkuliahan Dasar Patiseri sebagai Mata Kuliah Keahlian (MKK) Program Studi Pendidikan Tata Boga mempunyai tujuan yaitu seperti tercantum dalam silabus perkuliahan Dasar Patiseri (2007:22):

“Mahasiswa yang telah selesai mengikuti perkuliahan ini diharapkan mampu memahami konsep Dasar Patiseri dan terampil membuat produk patiseri serta dapat mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari”.

Mata kuliah Dasar Patiseri dilaksanakan secara teori 70% dan praktek 30% terbagi atas 16 kali pertemuan. Mata kuliah Dasar Patiseri merupakan Mata Kuliah Dasar Keahlian Program Studi Pendidikan Tata Boga, setelah selesai mengikuti mata kuliah ini diharapkan mahasiswa mampu memahami materi tentang pengertian dan tujuan Dasar Patiseri, bahan, fungsi dan sifat bahan dalam pembuatan produk patiseri, peralatan yang digunakan dalam pembuatan patiseri, sanitasi dan *hygiene*, daftar konversi ukuran temperatur dan tingkatan temperatur oven, klasifikasi adonan dan jenis-jenis produk patiseri, metode pembuatan produk dasar patiseri yang termasuk dalam klasifikasi *Droup Better*, *Four Better*, *Stiff Dough* dan *Soft Dough*.

Mata kuliah Dasar Patiseri akan memberikan nilai-nilai yang positif pada mahasiswa berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan, apabila proses belajar dilaksanakan dengan baik dan sungguh-sungguh. Nilai-nilai positif yang diperoleh akan mengakibatkan perubahan-perubahan dalam diri mahasiswa yang disebut sebagai hasil belajar, seperti yang dikemukakan oleh Nana Sudjana (2001 : 3) bahwa: “Perubahan tingkah laku berupa kognitif, afektif dan psikomotor disebut dengan hasil belajar”.

Hasil belajar Dasar Patiseri akan dirasakan hasilnya oleh mahasiswa berupa perubahan yang mencakup kemampuan pengetahuan, sikap dan keterampilan. Kemampuan pengetahuan (kognitif), meliputi pengertian, tujuan dan fungsi dasar

patiseri, bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan produk patiseri, metode dan teknik pembuatan produk patiseri, daftar konversi ukuran temperatur dan tingkatan temperatur oven. Sikap (afektif), meliputi sikap dalam memilih dan penimbangan bahan, pemilihan alat, sikap dalam sanitasi dan *hygiene* pribadi dan lingkungan kerja, dan penyajian produk patiseri. Keterampilan (psikomotor), meliputi keterampilan dalam menggunakan bahan dan alat dalam pembuatan produk patiseri, menggunakan metode dan teknik pembuatan produk patiseri, kemampuan tersebut yang diperoleh mahasiswa dari hasil belajar Dasar Patiseri dapat dijadikan pegangan atau bekal dasar untuk mengembangkan produk patiseri.

Hasil belajar yang diperoleh mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga Paket Manajemen Patiseri angkatan 2005 berjumlah 9 orang, angkatan 2006 berjumlah 17 orang, dan angkatan 2007 berjumlah 9 orang, setelah mengikuti evaluasi perkuliahan Dasar Patiseri dengan perolehan nilai yaitu 42.8% dengan nilai A sebanyak 15 orang, 48.6% dengan nilai B sebanyak 17 orang, dan 8.6% dengan nilai C sebanyak 3 orang, menunjukkan bahwa mahasiswa telah mampu menyerap dan memahami materi perkuliahan yang diberikan dengan baik. Pengetahuan dan pemahaman yang telah dimiliki oleh mahasiswa tersebut diharapkan dapat dijadikan pegangan oleh mahasiswa dalam melakukan Praktek Industri Patiseri.

Mahasiswa yang telah menguasai pengetahuan, sikap, dan keterampilan Dasar Patiseri diharapkan dapat mengaplikasikannya pada mata kuliah lain, salah satunya pada mata kuliah Praktek Industri Patiseri.

Mata Kuliah Praktek Industri Patiseri dilaksanakan pada awal semester 6. Praktek Industri Patiseri merupakan sarana praktikum mahasiswa, di mana mahasiswa dapat menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama mengikuti perkuliahan untuk diterapkan di bidang industri boga khususnya industri di bidang patiseri yang memproduksi kue-kue diantaranya kue kontinental, oriental dan kue Indonesia. Sesuai data yang diperoleh dari Dosen mata kuliah Praktek Industri Patiseri dan data dari laporan Praktek Industri Patiseri mahasiswa, industri patiseri yang dijadikan tempat untuk melaksanakan Praktek Industri yaitu *Bakery*, beberapa *Bakery* di Bandung yang dijadikan tempat Praktek Industri Patiseri oleh mahasiswa diantaranya Toko Kue Merdeka, Lasera dan *Bread.Co*.

Praktek Industri Patiseri dilaksanakan secara terpadu untuk lebih meningkatkan mutu lulusan yang sesuai dengan tuntutan dunia industri, karena pada praktek industri mahasiswa diberi kesempatan untuk belajar melakukan pekerjaan dalam situasi dan kondisi yang sebenarnya. Praktek Industri Patiseri merupakan salah satu bentuk latihan keterampilan atau mengasah kemampuan bagi mahasiswa untuk terjun dalam dunia industri boga khususnya bidang patiseri, Praktek Industri seperti yang dikemukakan Indra (2001:127):

Praktek industri adalah suatu bentuk penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan keahlian kejuruan yang memadukan secara sistematis dan sinkron program pendidikan di sekolah dan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui bekerja langsung di dunia kerja, terarah untuk memantau suatu tingkat keahlian profesional tertentu.

Hasil belajar mata kuliah Dasar Patiseri pada Praktek Industri Patiseri diharapkan mahasiswa mampu menerapkan pengetahuan, sikap dan keterampilan

pada pelaksanaan Praktek Industri Patiseri sesuai langkah-langkah Praktek Industri Patiseri. Penulis tertarik meneliti mata kuliah Dasar Patiseri, karena mata kuliah ini merupakan salah satu mata kuliah yang dapat memberikan pengetahuan, pemahaman dan keterampilan yang dapat dijadikan acuan atau dasar bagi mahasiswa dalam melakukan Praktek Industri Patiseri khususnya di *Bakery*. Mahasiswa diharapkan dapat memanfaatkan keahlian dan keterampilan dengan pengalaman praktek kerja di dunia industri.

Uraian latar belakang masalah tersebut memberikan inspirasi dan pemikiran kepada penulis sebagai mahasiswi Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga untuk meneliti “Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Pada Praktek Industri Patiseri Di *Bakery*” (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Paket Manajemen Patiseri Angkatan 2005-2007).

B. Rumusan Masalah

1. Perumusan Masalah

Rumusan masalah menurut Arikunto (2002 : 51) merupakan langkah dari suatu problematika dan merupakan bagian dari kegiatan penelitian. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: “Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Dasar Patiseri pada Praktek Industri Patiseri di *Bakery*” yang selanjutnya dirumuskan sebagai judul skripsi yaitu: “Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Pada Praktek Industri Patiseri Di *Bakery*” (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Paket Manajemen Patiseri Angkatan 2005-2007).

2. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, maka masalah dalam penelitian ini penulis batasi pada “Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Dasar Patiseri pada Praktek Industri Patiseri di *Bakery*”. Permasalahan dalam penelitian ini dibatasi pada:

1. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Dasar Patiseri pada Praktek Industri Patiseri di *Bakery* dalam kemampuan pengetahuan (kognitif), yaitu mencakup pengetahuan tentang bahan, sifat dan fungsi bahan patiseri, peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk patiseri, metode pembuatan produk patiseri.
2. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Dasar Patiseri pada Praktek Industri Patiseri di *Bakery* dalam kemampuan sikap (afektif), yaitu mencakup sikap mahasiswa yang baik dalam melaksanakan sanitasi dan *hygiene* dalam pembuatan produk patiseri, ketelitian dalam memelihara peralatan patiseri, tanggung jawab dalam mempersiapkan alat, ketelitian dalam penggunaan konversi ukuran, temperatur oven dan waktu pengolahan produk patiseri.
3. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Dasar Patiseri pada Praktek Industri Patiseri di *Bakery* dalam kemampuan keterampilan (psikomotor), yaitu mencakup keterampilan mahasiswa dalam memilih dan mengolah bahan dasar produk patiseri, keterampilan mengoperasikan peralatan dan keterampilan dalam membuat produk patiseri.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh kompetensi dasar berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga paket Manajemen Patiseri angkatan 2005-2007.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian merupakan spesifikasi dari tujuan umum. Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data yang spesifik tentang:

- a) Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Dasar Patiseri pada Praktek Industri Patiseri di *Bakery*, berkaitan dengan kemampuan kognitif, yaitu pengetahuan tentang bahan, sifat dan fungsi bahan patiseri, pemahaman peralatan yang digunakan dalam pembuatan dasar patiseri, metode pembuatan produk patiseri.
- b) Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Dasar Patiseri pada Praktek Industri Patiseri di *Bakery*, berkaitan dengan kemampuan afektif yaitu mencakup sikap mahasiswa yang baik dalam melaksanakan sanitasi dan *hygiene* dalam pembuatan produk patiseri, ketelitian dalam memelihara peralatan patiseri, tanggung jawab dalam mempersiapkan alat, ketelitian dalam penggunaan konversi ukuran, temperatur oven dan waktu pengolahan produk patiseri.

- c) Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Dasar Patiseri Praktek Industri Patiseri di *Bakery*, berkaitan dengan kemampuan psikomotor yaitu keterampilan mahasiswa dalam memilih dan mengolah bahan dasar produk patiseri, keterampilan mengoperasikan peralatan dan keterampilan dalam membuat produk patiseri.

D. Manfaat Penelitian

Penulis berharap penelitian ini dapat memberikan manfaat kepada semua pihak khususnya kepada:

1. Mahasiswa Jurusan PKK FPTK UPI Program Studi Pendidikan Tata Boga Paket Keahlian Manajemen Patiseri, bahwa hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat pengetahuan, sikap dan keterampilan bagi mahasiswa dalam aspek kemampuan khususnya dalam mata kuliah Dasar Patiseri sebagai bekal untuk melakukan Praktek Industri Patiseri.
2. Dosen Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga khususnya tim Dosen perkuliahan Dasar Patiseri, bahwa hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan yang berharga sebagai pembekalan pengetahuan mengenai Dasar Patiseri yang lebih luas dan mendalam.
3. Penulis, bahwa hasil penelitian ini selain dapat memberikan wawasan dan pengalaman dalam penulisan karya ilmiah juga sebagai sarana untuk mengembangkan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang telah penulis peroleh selama masa perkuliahan.

E. Asumsi

Asumsi merupakan suatu pendekatan yang diyakini oleh penulis dan harus dirumuskan secara jelas, seperti diungkapkan oleh Sugiyono (2009:82) yang mengemukakan bahwa: “Asumsi adalah pernyataan diterima kebenarannya tanpa pembuktian”. Asumsi dalam penelitian ini adalah:

1. Hasil belajar mata kuliah Dasar Patiseri merupakan penguasaan dari kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor mahasiswa pada Praktek Industri Patiseri. Asumsi ini didukung oleh Nasution (2002:75) :

Hasil belajar adalah perubahan tingkah laku yang mencakup ilmu pengetahuan, keterampilan, dan sikap melalui proses tertentu sebagai hasil pengalaman individu dalam interaksi dengan lingkungan.

2. Praktek Industri Patiseri merupakan sarana latihan yang tepat bagi mahasiswa, di mana mahasiswa dituntut untuk melaksanakan pekerjaan yang sesuai dengan dunia kerja khususnya di bidang patiseri. Asumsi ini selaras dengan pendapat Indra (2001:127) :

Praktek Industri adalah suatu bentuk penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan keahlian kejuruan yang memadukan secara sistematis dan sinkron program pendidikan di sekolah dan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui bekerja langsung di dunia kerja, terarah untuk memantau suatu tingkat keahlian profesional tertentu.

3. Praktek Industri Patiseri yang dilaksanakan mahasiswa dilandasi oleh kemampuan pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam pembelajaran Tata Boga, pendapat ini diperkuat oleh pendapat Slameto (2003:113) yaitu: kondisi seseorang dilandasi oleh kemampuan berupa kognitif, afektif dan psikomotor yang diperlukan untuk melakukan suatu pekerjaan.

F. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian perlu dirumuskan dan diteliti untuk mengarahkan dan mempermudah pembahasan permasalahan penelitian dan tujuan penelitian. Penulis merumuskan pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Dasar Patiseri berkaitan dengan kemampuan kognitif pada Praktek Industri Patiseri di *Bakery*?
2. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Dasar Patiseri berkaitan dengan kemampuan afektif pada Praktek Industri Patiseri di *Bakery*?
3. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Dasar Patiseri berkaitan dengan kemampuan psikomotor pada Praktek Industri Patiseri di *Bakery*?

G. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan tujuan untuk mendapatkan gambaran tentang masalah yang terjadi pada masa sekarang. Hal ini seperti dikemukakan oleh Sukardi (2004:157) bahwa, “Metode penelitian deskriptif bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis fakta dan karakteristik objek atau subyek yang diteliti secara tepat”.

Teknik pengumpulan data adalah prosedur yang sistematis dan standar untuk memperoleh data yang diperlukan. Teknik pengumpulan data yang penulis pergunakan adalah dengan membuat sejumlah pertanyaan-pertanyaan untuk mendapatkan data atau informasi dari respon yang dinamakan angket. Angket ditujukan pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga paket Manajemen Patiseri angkatan 2005-2007 yang telah menempuh mata kuliah Dasar Patiseri.

H. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian ini bertempat di Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK), Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK), Program Studi Pendidikan Tata Boga yang beralamat di Jl. Dr. Setiabudhi No.207 Bandung 40154. Sampel penelitian yaitu mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga Paket Manajemen Patiseri angkatan 2005 sebanyak 9 orang, angkatan 2006 sebanyak 17 orang, dan angkatan 2007 sebanyak 9 orang, yang berjumlah total 35 orang. Penulis mengambil penelitian ini karena mahasiswa angkatan 2005-2007 telah menempuh mata kuliah Dasar Patiseri dan Praktek Industri Patiseri serta dianggap memenuhi syarat sebagai sampel penelitian sesuai dengan masalah yang diteliti.