

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Penelitian**

Pendidikan merupakan salah satu unsur yang memiliki peranan penting dalam membentuk dan mengembangkan bangsa yang berkualitas. Pendidikan diharapkan mampu memberikan sumbangan besar dalam meningkatkan Sumber Daya Manusia (SDM) sebagai tenaga pembangunan, hadirnya kualitas SDM yang profesional dapat menumbuhkan manusia-manusia pembangunan yang mempunyai sikap dan perilaku kreatif, inovatif dan selalu berkeinginan untuk maju. Gambaran pendidikan tersebut di atas sesuai dengan Tujuan Pendidikan Nasional yang tertuang dalam Undang-Undang No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional yaitu:

Pendidikan Nasional bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berahlak mulia, sehat, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Upaya pemerintah dalam merealisasikan Tujuan Pendidikan Nasional dengan menyelenggarakan program pendidikan melalui Jalur Pendidikan Formal, Non Formal dan Informal. Jalur Pendidikan Formal diselenggarakan melalui kegiatan berjenjang dan berkesinambungan. Jenjang Pendidikan Formal dimulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi, sedangkan jenis pendidikan terdiri dari pendidikan umum dan pendidikan kejuruan.

Perkembangan dunia pendidikan sejalan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang demikian pesat menuntut pengadaan sumber daya manusia yang berkualitas dalam berbagai bidang dan jenjang termasuk

Pendidikan Teknologi Kejuruan. Secara umum, SMK merupakan salah satu Lembaga Pendidikan yang bertanggung jawab untuk menciptakan manusia yang memiliki kemampuan, keterampilan, dan keahlian dalam bidang tertentu.

Salah satu SMK yang bertanggung jawab untuk menciptakan manusia yang berkompeten serta siap kerja dalam lingkup keahlian yaitu Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Garut. Dalam pencapaian dan perkembangannya, SMK Negeri 3 Garut menyiapkan 4 Program Studi Keahlian yaitu Tata Boga, Tata Busana, Pariwisata dan Teknik Komputer dan Informatika. Untuk Program Studi Keahlian Tata Boga menyiapkan 2 Kompetensi Keahlian yaitu Jasa Boga dan Patiseri.

Tujuan SMK secara umum mengacu pada isi Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional (UU SPN) pasal 3 tahun 2003 mengenai Tujuan SMK (2004:1) yang menyebutkan bahwa : “tujuan khusus program keahlian restoran adalah membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan, dan sikap”.

Program Studi Keahlian Tata Boga SMK N 3 Garut dalam mencapai tujuannya, mempersiapkan banyak standar kompetensi yang harus ditempuh peserta didik, salah satu standar kompetensi yang harus ditempuh peserta didik adalah “Mengolah Kue Indonesia” dan standar kompetensi kejuruan ini wajib ditempuh oleh peserta didik pada kelas X.

Hasil studi pendahuluan yang dilakukan penulis di SMKN 3 Garut bahwa dalam pelaksanaan praktek Kue Indonesia sebagian peserta didik masih kurang dapat memanfaatkan kompetensi mengolah kue Indonesia seperti dalam pengoperasian peralatan dapur, produk kue yang dihasilkan masih belum standar.

Sesuai dengan hasil studi pendahuluan di atas penulis ingin mengetahui manfaat kompetensi mengolah kue Indonesia pada kesiapan praktek kerja industri, kompetensi tersebut meliputi pengetahuan, sikap dan keterampilan.

Prakerin adalah salah satu bentuk PSG bagi SMK, Pendidikan Sistem Ganda adalah suatu bentuk penyelenggaraan pendidikan keahlian profesional yang memadukan secara sistematis dan sinkron antara program pendidikan di sekolah dan program perusahaan yang diperoleh melalui kegiatan bekerja langsung di dunia kerja untuk mencapai suatu tingkat keahlian profesional. PSG dilaksanakan untuk memenuhi kebutuhan tenaga kerja yang profesional dibidangnya. Melalui PSG diharapkan dapat menciptakan tenaga kerja yang profesional tersebut, dimana para siswa yang melaksanakan Prakerin tersebut diharapkan dapat menerapkan ilmu yang didapat dan mengaplikasikannya di dunia industri. Tanpa diadakannya Pendidikan Sistem Ganda ini siswa tidak dapat langsung terjun ke dunia industri, karena siswa belum mengetahui situasi dan kondisi lingkungan kerja. Selain itu perusahaan tidak dapat mengetahui mana tenaga kerja yang profesional dan mana tenaga kerja yang tidak profesional. Pendidikan Sistem Ganda memang harus dilaksanakan karena dapat menguntungkan semua pihak yang melaksanakannya. Saifudin (2009)

Berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa prakerin sangat bermanfaat bagi siswa SMK, yaitu untuk meningkatkan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Prakerin dilaksanakan selama 6 bulan, tempat pelaksanaan prakerin pada penelitian ini yaitu *bakery* di hotel dan toko kue.

Uraian latar belakang masalah penelitian tersebut mendorong penulis untuk meneliti tentang Manfaat Kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri di *Bakery*, karena ada kaitannya dengan mata kuliah yang dikembangkan pada paket Patiseri Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI, khususnya pada mata kuliah Kue Nusantara.

## **B. Perumusan dan Pembatasan Masalah**

### **1. Perumusan Masalah**

“Perumusan Masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data, namun demikian terdapat kaitan erat antara masalah dan rumusan masalah karena setiap rumusan masalah penelitian harus didasarkan pada masalah penelitian” (Sugiono, 2008:55). Uraian latar belakang di atas, dapat dirumuskan pokok masalah dalam penelitian ini, yaitu: Bagaimana manfaat kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” pada kesiapan Praktek Kerja Industri di *Bakery*? Masalah ini dirumuskan untuk menjadi judul skripsi: Manfaat Kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” Pada Kesiapan Praktek Kerja Industri di *Bakery* (Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Kelas XI Program Studi Keahlian Tata Boga SMK N 3 Garut Tahun Ajaran 2010-2011).

### **2. Pembatasan Masalah**

Masalah dalam penelitian tentang Manfaat Kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” Pada Kesiapan Praktek Kerja Industri di *Bakery*, dibatasi pada:

- a. Manfaat Kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri di *Bakery* berkaitan dengan kemampuan kognitif, meliputi pengetahuan Kue Indonesia, pemilihan bahan, peralatan yang digunakan dan teknik pengolahan Kue Indonesia .
- b. Manfaat Kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri di *Bakery* berkaitan dengan kemampuan afektif, meliputi sikap,

kedisiplinan dan kecekatan dalam langkah-langkah pengolahan Kue Indonesia dan pemilihan bahan pembungkus.

- c. Manfaat Kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri di *Bakery* berkaitan dengan kemampuan psikomotor, meliputi keterampilan dalam langkah-langkah pengolahan kue Indonesia dan pemilihan bahan.

### C. Tujuan Penelitian

#### 1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tentang “Manfaat Kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” Pada Kesiapan Praktek Kerja Industri di *Bakery* Pada Peserta Didik Kelas XI program studi keahlian Tata Boga Angkatan 2010-2011”.

#### 2. Tujuan Khusus

Adapun tujuan khusus dalam penelitian ini supaya memperoleh gambaran tentang:

- a. Manfaat Kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri di *Bakery* yang berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan Kue Indonesia, pemilihan bahan, peralatan yang digunakan dan teknik pengolahan Kue Indonesia.
- b. Manfaat Kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri di *Bakery* yang berkaitan dengan kemampuan afektif meliputi

kedisiplinan dan kecekatan dalam langkah-langkah pengolahan Kue Indonesia dan pemilihan bahan pembungkus.

- c. Manfaat Kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri di *Bakery* yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor tentang keterampilan dalam langkah-langkah pengolahan kue Indonesia dan pemilihan bahan.

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

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat pada berbagai pihak baik secara langsung atau tidak langsung berkaitan dengan masalah penelitian ini, yaitu:

1. Bagi guru mata diklat, penelitian ini dapat memberikan gambaran dan masukan tentang manfaat kompetensi Mengolah Kue Indonesia serta diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan untuk pengembangan mata diklat Pengolahan Kue dan Roti sehingga peserta didik selanjutnya siap melaksanakan praktek kerja industri di *Bakery*.
2. Bagi penulis, untuk meningkatkan wawasan berupa pengetahuan, sikap, dan keterampilan serta pengalaman dalam melakukan penelitian tentang “Manfaat Kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri di *Bakery*.”

## E. Asumsi Penelitian

Asumsi atau anggapan dasar merupakan suatu pendapat yang dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya berdasarkan pendapat para ahli dan sesuatu yang telah menjadi kebenaran umum seperti yang diungkapkan oleh Winarno Surakhmad yang dikutip Suharsimi Arikunto (2002:58) yaitu : “asumsi adalah sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik”. Asumsi atau anggapan dasar dalam penelitian ini adalah:

1. Peserta didik setelah mempelajari Kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” mengalami perubahan pola pikir dan bertindak secara konsisten dan terus menerus yang memungkinkan peserta didik menjadi kompeten dalam arti memperoleh pengetahuan, pemahaman, keterampilan, dan nilai dasar untuk melakukan sesuatu. Asumsi ini sesuai dengan pengertian kompetensi menurut Kurikulum SMK (2004:16) yaitu “kemampuan seseorang yang disyaratkan untuk menyelesaikan pekerjaan tertentu pada dunia kerja dan ada pengakuan resmi atas kemampuan tersebut”.
2. Peserta didik harus memiliki kesiapan untuk melaksanakan praktek kerja industry di Bakery. Kesiapan tersebut meliputi kesiapan kognitif, afektif, dan psikomotor yang telah diperoleh pada proses belajar mengajar di SMK Negeri 3 Garut dengan keahlian individu dan tuntutan dunia kerja. Asumsi ini sesuai dengan pendapat Slameto (2003:59) bahwa “Kesiapan adalah keadaan untuk memberi respon atau bereaksi. Kesiapan itu timbul dari dalam diri seseorang dan juga berhubungan dengan kematangan, karena kematangan berarti kesiapan untuk melakukan kecakapan . Kesiapan ini perlu diperhatikan dalam

proses belajar, karena jika siswa belajar dan padanya sudah ada kesiapan, maka hasil belajarnya lebih baik” . Kesiapan ditunjukkan dalam bentuk perubahan seperti tingkah lakunya, keterampilannya, kecakapannya, dan kemampuannya, daya reaksinya, daya penerimaannya, dan aspek lainnya ada pada individu”.

3. Manfaat yang dirasakan oleh peserta didik setelah mengikuti pembelajaran Kompetensi Mengolah Kue Indonesia yang mencakup pengetahuan, sikap, dan keterampilan adalah adanya peningkatan dan pengembangan pada Kompetensi Mengolah Kue Indonesia dalam kesiapan Praktek Kerja Industri di Bakery. Sesuai dengan uraian Sumahmidjaya (2003:133) dalam Herawati (2006:14) bahwa “Seseorang yang telah mengikuti pendidikan dapat merasakan dan memanfaatkan hasil belajar tersebut.

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

Pertanyaan penelitian diperlukan sebagai acuan bagi penulis dalam membuat rumusan-rumusan pertanyaan sebagai langkah untuk mengumpulkan data. Bagaimana manfaat kompetensi “mengolah kue Indonesia” yang mencakup tiga aspek yaitu:

1. Bagaimana manfaat kompetensi “mengolah kue Indonesia” pada kesiapan Prakerin di *Bakery* yang meliputi pengetahuan Kue Indonesia, pemilihan bahan, peralatan yang digunakan dan teknik pengolahan Kue Indonesia ?
2. Bagaimana manfaat kompetensi “mengolah kue Indonesia” pada kesiapan Prakerin di *Bakery* yang meliputi sikap, kedisiplinan dan kecekatan dalam



langkah-langkah pengolahan Kue Indonesia dan pemilihan bahan pembungkus?

3. Bagaimana manfaat kompetensi “mengolah kue Indonesia” pada kesiapan Prakerin di *Bakery* yang meliputi keterampilan dalam pengolahan kue Indonesia, keterampilan dalam langkah-langkah pengolahan kue Indonesia dan pemilihan bahan?

#### **G. 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 (2006:140) “metode deskriptif adalah metode penelitian yang dapat membantu memecahkan masalah yang terjadi pada masa sekarang”.

Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam penelitian ini yaitu angket atau kuesioner.

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

Penelitian ini diadakan di SMK Negeri 3 Garut yang beralamat di Jl. Merdeka No. 121 Kecamatan Tarogong Kidul Kabupaten Garut. SMK Negeri 3 Garut dipilih sebagai lokasi penelitian atas dasar pertimbangan sesuai dengan disiplin ilmu yang sedang penulis tempuh, yaitu bidang boga.

## 1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas XI angkatan 2010-2011 Program Studi Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Garut yang dijadikan sumber data. Peserta didik Program Studi Keahlian Tata Boga sebagai sumber data sebanyak 38 orang. Populasi dalam penelitian ini adalah 38 orang peserta didik.

## 2. Sampel

Pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah sampel total yang berjumlah 38 orang, yaitu peserta didik kelas XI angkatan 2010-2011 Program Studi Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Garut.

