

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan usaha sadar dan disengaja untuk mengembangkan kepribadian seseorang. Setiap warga negara berhak memperoleh pendidikan dan pemerintah berkewajiban menyelenggarakan suatu Sistem Pendidikan Nasional yang bertujuan agar setiap warga negara sebagai umat manusia memperoleh pendidikan serta kesejahteraan. Sejalan dengan fungsi dan tujuan Pendidikan Nasional sebagaimana dalam undang-undang Sistem Pendidikan Nasional (Sisdiknas) RI No.20 Bab II pasal 3 (2003:7) dinyatakan bahwa :

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

Realisasi dari pencapaian Sisdiknas adalah pemerintah menyelenggarakan pendidikan melalui Pendidikan Formal, Pendidikan Nonformal, dan Pendidikan Informal. Ketiga jalur ini dalam pelaksanaannya memiliki tujuan yang sama yaitu mencerdaskan kehidupan bangsa dan meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia, sebagaimana telah ditetapkan dalam Undang-undang RI no. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional BAB I pasal I yaitu :

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

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) sebagai salah satu Perguruan Tinggi Kependidikan yang merupakan jalur pendidikan sekolah jenjang pendidikan tinggi mengelola dan menyiapkan tenaga kependidikan yang profesional. UPI memiliki beberapa Fakultas dan Jurusan, diantaranya yaitu Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK), yang bertujuan mempersiapkan tenaga pengajar dan tenaga kerja dalam bidang teknologi dan kejuruan.

Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) merupakan salah satu jurusan di bawah naungan FPTK. Jurusan PKK mempunyai tiga Program Studi yaitu : Program Studi Pendidikan Tata Boga, Program Studi Pendidikan Tata Busana, dan Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Program Studi Pendidikan Tata Boga merupakan salah satu Program Studi pada Jurusan PKK FPTK UPI membekali berbagai ilmu pengetahuan dan keterampilan dalam lingkup Tata Boga yang diharapkan dapat memperkaya wawasan, pengetahuan dan keterampilan serta membentuk sikap professional dalam bidang boga. Pernyataan tersebut sesuai dengan tujuan umum dan khusus kurikulum Jurusan PKK 2009, yaitu :

1. Memiliki kemampuan dan keterampilan mengajar/mendidik bidang PKK di sekolah umum dan bidang boga di sekolah kejuruan.
2. Memiliki kemampuan dan keterampilan sebagai pengelola, 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.

Struktur Kurikulum di jurusan PKK terdiri dari beberapa komponen yaitu: Mata Kuliah Umum (MKU), Mata Kuliah Profesi (MKP), Mata Kuliah Keahlian Profesi (MKKP), Mata Kuliah Latihan Profesi (MKLP), Mata Kuliah Keahlian Fakultas (MKKF), Mata Kuliah Keahlian Program Studi (MKKPS), Mata Kuliah Paket Konsentrasi (MKP) dan Mata Kuliah Kemampuan Tambahan (MKKT).

Selain mata kuliah yang telah disebutkan di atas, mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga harus mengambil Mata kuliah Dasar Patiseri (BG 133) yang termasuk ke dalam Mata Kuliah Keahlian Program Studi (MKKPS). Perkuliahan Dasar Patiseri 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”.

Perkuliahan Dasar Patiseri dilaksanakan 70% secara teori dan praktek 30 %, terbagi atas 16 kali pertemuan, 9 kali pertemuan teori, 5 kali praktek, 1 kali UTS dan 1 kali UAS. Ruang lingkup materi perkuliahan Dasar Patiseri terangkum dalam Silabus Mata Kuliah Dasar Patiseri (2009:23) meliputi : konsep Dasar Patiseri, pengertian dan tujuan Dasar Patiseri, klasifikasi adonan dan jenis-jenis produk patiseri, bahan, fungsi dan sifat bahan dalam pembuatan produk patiseri, peralatan yang digunakan dalam pembuatan patiseri, *sanitasi* dan *hygiene* dalam pembuatan produk patiseri, daftar konversi ukuran temperatur dan tingkatan temperatur oven, metode pembuatan produk Dasar Patiseri yang termasuk dalam klasifikasi *pour better*, *drop better*, *stiff dough* dan *soft dough*.

Praktikum pembuatan Patiseri di Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga yaitu agar mahasiswa memaknai teori Dasar Patiseri yang berkaitan dengan kognitif. Lingkup belajar yang dipelajari meliputi praktek pembuatan produk patiseri berdasarkan klasifikasi adonan *pour better*, *dropp better*, *stiff dough* dan *soft dough*, bahan dalam pembuatan produk patiseri, alat yang digunakan dalam pembuatan produk patiseri, formula dan teknik pembuatan produk patiseri. Pembuatan produk patiseri meliputi proses persiapan, pengolahan, dan penyajian. Proses persiapan meliputi pakaian kerja dan kelengkapannya, sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja, menyiapkan bahan dan alat. Proses pengolahan meliputi teknik menimbang bahan, membentuk adonan dan membuat produk patiseri dengan menggunakan metode pembuatan produk patiseri. Proses penyajian meliputi bentuk, warna, tekstur, rasa, aroma, dan keremahan.

Hasil studi akhir yang penulis lakukan di Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2007 diperoleh keterangan nilai akhir mata kuliah Dasar Patiseri mahasiswa pada umumnya mendapatkan nilai baik (A), dengan memperhatikan data nilai rata-rata yang telah dicapai mahasiswa, hasil nilai yang di dapatkan pada umumnya baik, maka penulis tertarik untuk mengetahui bagaimana penerapan pengetahuan Dasar Patiseri pada pelaksanaan praktek Dasar Patiseri oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI.

Praktek pembuatan produk patiseri dapat dikatakan berhasil apabila mahasiswa dapat menerapkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan ke dalam pelaksanaan praktek Dasar Patiseri yaitu pembuatan produk patiseri berdasarkan klasifikasi adonan *pour better drop better*, *stiff dough* dan *soft dough*.

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah menurut Sugiono (2008:56), bahwa rumusan masalah itu merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data, sebagaimana diungkapkan pakar di atas, maka masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana mahasiswa menerapkan teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Pembuatan Patiseri yang selanjutnya dirumuskan sebagai judul skripsi:

“Penerapan Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Pembuatan Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI”

Identifikasi variabel-variabel dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai Penerapan Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Pembuatan Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI. lingkup masalah yang diteliti dalam penelitian ini dapat dibatasi sebagai berikut:

1. Penerapan Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Pembuatan Produk Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan tentang pemilihan bahan, penggunaan alat, temperatur oven, teknik pembuatan produk patiseri pada praktek pembuatan produk patiseri berdasarkan klasifikasi adonan *pour better*, *drop better*, *stiff dough* dan *soft dough*, *sanitasi hygiene* dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktikum Dasar Patiseri.
2. Penerapan kemampuan kognitif Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Pembuatan Produk Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga berkaitan dengan kemampuan afektif meliputi sikap kerja mahasiswa

dalam pemilihan bahan, penggunaan alat, temperatur *oven*, sanitasi *hygiene* pribadi, sanitasi alat, sanitasi area kerja dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktikum Dasar Patiseri.

3. Penerapan kemampuan kognitif Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Pembuatan Produk Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga berkaitan dengan kemampuan psikomotorik meliputi keterampilan mahasiswa dalam proses persiapan, proses pembuatan produk patiseri, penyajian produk patiseri pada pelaksanaan praktek Dasar Patiseri berdasarkan klasifikasi adonan *pour better*, *drop better*, *stiff dough* dan *soft dough*, dengan produk yang dipraktikkan yaitu *crepes*, *muffin*, *pie* dan donat.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana Penerapan Dasar Patiseri Pada Praktikum Pembuatan Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah memperoleh data yang spesifik tentang Penerapan Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Pembuatan Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI, meliputi:

- a. Penerapan Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Pembuatan Produk Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan tentang pemilihan bahan,

penggunaan alat, temperatur oven, teknik pembuatan produk patiseri pada praktek pembuatan produk patiseri berdasarkan klasifikasi adonan *pour better*, *drop better*, *stiff dough* dan *soft dough*, sanitasi *hygiene* dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktikum Dasar Patiseri.

- b. Penerapan kemampuan kognitif Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Pembuatan Produk Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga berkaitan dengan kemampuan afektif meliputi sikap kerja mahasiswa dalam pemilihan bahan, penggunaan alat, temperatur oven, sanitasi *hygiene* pribadi, sanitasi alat, sanitasi area kerja dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktikum Dasar Patiseri.
- c. Penerapan kemampuan kognitif Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Pembuatan Produk Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga berkaitan dengan kemampuan psikomotorik meliputi keterampilan mahasiswa dalam proses persiapan, proses pembuatan produk patiseri, penyajian produk patiseri pada pelaksanaan praktek Dasar Patiseri berdasarkan klasifikasi adonan *pour better*, *drop better*, *stiff dough* dan *soft dough*, dengan produk yang dipraktikkan yaitu *crepes*, *muffin*, *pie* dan donat.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian diharapkan mampu memberikan manfaat kepada berbagai pihak baik langsung maupun tidak langsung. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat bagi :

1. Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga

Memberikan informasi tentang sejauhmana Pengetahuan Mata Kuliah Dasar Patiseri dapat diterapkan pada praktek pembuatan produk patiseri sehingga informasi tersebut dapat dijadikan masukan bagi pengembangan Mata Kuliah Dasar Patiseri.

2. Mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga

Mahasiswa dapat mengetahui sejauhmana Pengetahuan Mata Kuliah Dasar Patiseri dapat diterapkan pada praktek pembuatan produk patiseri sehingga mahasiswa dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilannya.

3. Penulis

Meningkatkan pengetahuan dan wawasan khususnya dalam penelitian Penerapan Dasar Patiseri Pada Praktikum Pembuatan Patiseri.

E. Asumsi

Asumsi atau anggapan dasar merupakan titik tolak pemikiran yang kebenarannya di terima peneliti karena ditunjang oleh para ahli, seperti yang diungkapkan oleh Sugiono (2008:82) bahwa : “Asumsi merupakan pernyataan diterima kebenarannya tanpa pembuktiannya “.

Berdasarkan pendapat tersebut maka yang menjadi anggapan dasar dalam penelitian ini adalah :

1. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga dianggap berhasil dalam mencapai mata kuliah Dasar Patiseri apabila telah menerapkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan Dasar Patiseri pada praktikum Dasar Patiseri. Anggapan dasar ini mengacu pada pendapat Mochamad Ali (2002:43) bahwa

“Penerapan adalah kemampuan menggunakan atau menafsirkan suatu bahan yang sudah dipelajari ke dalam situasi baru atau situasi yang kongkrit. Seperti menerapkan suatu dalil, metode, konsep, prinsip atau teori”.

2. Penguasaan Teori Dasar Patiseri yang diperoleh mahasiswa merupakan penguasaan kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor dalam melakukan praktek produk Patiseri. Anggapan dasar tersebut mengacu pada pendapat Dimiyati dan Mujiono (2002:26) bahwa “tingkat kemampuan atau penguasaan yang dapat dikuasai oleh peserta didik mencakup tiga aspek yaitu kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor”.
3. Faktor penunjang keberhasilan mahasiswa dalam melaksanakan praktek produk patiseri salah satunya adalah bila mahasiswa dapat menerapkan Teori Dasar Patiseri berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan. Anggapan dasar ini ditunjang oleh pendapat Nana Sudjana (1996:31) bahwa ‘siswa dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuannya dalam kehidupan sehari-hari’.

F. Hipotesis/Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian diperlukan sebagai acuan bagi penulis untuk mengumpulkan data-data untuk penelitian. Pertanyaan penelitian tersebut adalah :

1. Bagaimana Penerapan Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Pembuatan Produk Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan tentang pemilihan bahan, penggunaan alat, temperatur oven, teknik pembuatan

produk patiseri pada praktek pembuatan produk patiseri berdasarkan klasifikasi adonan *pour better*, *drop better*, *stiff dough* dan *soft dough*, *sanitasi hygiene* dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktikum Dasar Patiseri?

2. Bagaimana Penerapan kemampuan kognitif Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Pembuatan Produk Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga berkaitan dengan kemampuan afektif meliputi sikap kerja mahasiswa dalam pemilihan bahan, penggunaan alat, temperatur oven, sanitasi *hygiene* pribadi, sanitasi alat, sanitasi area kerja dan keselamatan kerja pada pelaksanaan praktikum Dasar Patiseri?
3. Bagaimana Penerapan kemampuan kognitif Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Pembuatan Produk Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga berkaitan dengan kemampuan psikomotorik meliputi keterampilan mahasiswa dalam proses persiapan, proses pembuatan produk patiseri, penyajian produk patiseri pada pelaksanaan praktek Dasar Patiseri berdasarkan klasifikasi adonan *pour better*, *drop better*, *stiff dough* dan *soft dough*, dengan produk yang dipraktekan yaitu *crepes*, *muffin*, *pie* dan donat?

G. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode deskriptif dengan tujuan untuk mendapatkan gambaran tentang masalah yang sedang terjadi saat sekarang ini dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah aktual.

H. Lokasi dan Sampel Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian yang dilakukan penulis berlokasi di Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI yang terletak di Jln. Dr. Setiabudhi No. 229 Bandung 40154

2. Sampel Penelitian

Populasi yang akan dijadikan penelitian adalah mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI angkatan 2007 sebanyak 32 orang. Penentuan jumlah sampel dalam penelitian ini menggunakan sampel total, sehingga jumlah sampel dalam penelitian ini berjumlah 32 orang.

