

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia sebagai negara berkembang berupaya terus dalam melaksanakan pembangunan di berbagai sektor kehidupan, dengan menggunakan kekuatan dan aspek diri sendiri. Pembangunan Indonesia pada hakekatnya adalah pembangunan manusia seutuhnya, yang berupaya untuk mewujudkan bangsa yang maju dan mandiri, sejahtera lahir dan batin serta masyarakat adil dan makmur. Pendidikan dilaksanakan dalam upaya mengembangkan potensi individu sehingga dapat hidup optimal baik sebagai pribadi maupun sebagai anggota masyarakat yang memiliki nilai-nilai moral dan sosial sesuai dengan fungsi dan tujuan pendidikan nasional yang tercantum dalam Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional No 20 Bab II Pasal 3 (2003:7) yaitu:

Pendidikan Nasional berfungsi mengembangkan aspek 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 bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Pernyataan di atas menunjukkan bahwa kualitas sumber daya manusia sangat ditentukan oleh tingkat pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dari pendidikan. Perwujudan masyarakat berkualitas menjadi tanggung jawab pendidikan terutama dalam mengembangkan potensi individu secara optimal dan mempersiapkan peserta didik menjadi subjek yang makin berperan menampilkan keunggulan dirinya yang tangguh, kreatif, mandiri dan profesional pada bidangnya masing-masing. Upaya ini diperlukan untuk mengantisipasi perubahan

global pada era persaingan bebas, serta tuntutan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi, seperti yang dikemukakan Tilaar (Mulyasa, 2003:4) mengemukakan bahwa:

Peningkatan kualitas pendidikan terus-menerus dilakukan baik secara konvensional maupun inovatif dengan memberdayakan semua komponen masyarakat melalui peran serta dalam penyelenggaraan dan pengendalian mutu pendidikan. Lulusan pendidikan yang sabar, kompeten, mandiri, kritis, rasional, cerdas, kreatif harus dipersiapkan untuk memasuki era globalisasi yang penuh tantangan, oleh karena itu diperlukan perubahan yang mendasar pada sistem pendidikan yang dirancang berdasarkan kebutuhan nyata dilapangan. Selaras dengan kepentingan tersebut, pemerintah memprogramkan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) yaitu sebuah kurikulum operasional pendidikan yang disusun oleh dan dilaksanakan di masing-masing satuan pendidikan. KTSP secara yuridis diamanatkan oleh UU nomor 20 Tahun 2003 tentang sistem pendidikan Nasional dari peraturan Pemerintah RI No 19 Tahun 2005 tentang standar Nasional Pendidikan.

Pendidikan nasional dewasa ini sedang dihadapkan pada masalah pokok sistem pendidikan nasional Indonesia:

1. Menurunnya akhlak dan moral peserta didik
2. Pemerataan kesempatan belajar
3. Masih rendahnya efisiensi internal sistem pendidikan
4. Status kelembagaan
5. Manajemen pendidikan yang tidak sejalan dengan pembangunan nasional
6. Sumber daya yang belum profesional

Faktor-faktor tersebut di atas dapat diatasi dengan berbagai upaya salah satunya melalui pendidikan.

Pendidikan menengah merupakan lanjutan pendidikan dasar dalam mempersiapkan peserta didik menjadi individu yang memiliki aspek sosial dan dapat mengembangkan potensi diri dalam dunia kerja. Salah satu lembaga kependidikan yang berada pada tingkat menengah (*middle skill*) adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Program Keahlian Tata Boga. Standar kurikulum SMK ini disusun berdasarkan pada Standar Nasional Pendidikan dan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) yang merupakan tolok ukur kualitas pendidikan menengah kejuruan.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) bertanggung jawab dan berperan langsung dalam menyiapkan peserta didik menjadi tamatan yang profesional, memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk berinteraksi dalam kecakapan kerja bidang boga sesuai perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, maka dapat dikatakan bahwa Sekolah Menengah Kejuruan harus selalu berorientasi pada dunia kerja. Tujuan Sekolah Menengah Kejuruan lebih diarahkan kepada peningkatan kualitas peserta didik baik teori maupun praktek di lapangan, agar tamatan yang dihasilkan siap untuk diterjunkan dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai pada pelaksanaan pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Tata Boga yang tercantum dalam kurikulum SMK (2004:7) adalah:

- a. Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.
- b. Menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompetensi, beradaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.

Standar minimal yang harus dicapai oleh Sekolah Menengah Kejuruan berdasarkan tujuan SMK di atas, adalah menghasilkan tamatan yang produktif, mandiri, memiliki keahlian, ulet, gigih, kreatif, disiplin, jujur dan bertanggung jawab serta dapat berinteraksi sosial dalam dunia kerja. Pada Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Cimahi terdapat dua bidang keahlian, yaitu Bidang Keahlian Tata Boga dan Bidang Keahlian Tata Busana.

Peserta didik pada Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Cimahi dibekali berbagai pengetahuan dan keterampilan secara teori maupun praktek. Pengetahuan dan keterampilan tersebut diharapkan dapat menunjang aspek peserta didik dalam mengembangkan potensi dirinya agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha atau dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.

Salah satu kompetensi yang harus dicapai oleh peserta didik Program Keahlian Tata Boga adalah kompetensi menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan. Kompetensi ini terdapat pada mata diklat Pengolahan Makanan yang merupakan perpaduan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*), dan sikap (*attitude*) peserta didik tentang pemilihan, penyiapan, penanganan, penyimpanan, pengolahan, serta penyajian hidangan dari unggas dan binatang buruan. Unggas yang dimaksud pada mata diklat Pengolahan Makanan ini adalah ayam, sedangkan yang dimaksud dengan binatang buruan adalah hewan berkaki empat yaitu sapi. Hidangan dari daging ayam meliputi *chicken schnitzel*, *roasted chicken*, dan *chicken cordon bleu*. Hidangan dari daging sapi meliputi *beef burger*, *hamburger holstein*, dan *beef schnitzel*.

Penulis sebagai mahasiswa PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga juga sebagai calon guru SMK merasa tertarik dan ingin mengetahui mengenai Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi “Menyiapkan Dan Memasak Unggas Dan Binatang Buruan” Pada Peserta Didik Kelas XII Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Cimahi Tahun Ajaran 2008-2009 yang selanjutnya dijadikan topik pembahasan dalam penelitian ini.

B. Perumusan Masalah

Penulis memandang perlu merumuskan masalah, agar tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian skripsi ini lebih terarah, sesuai dengan pendapat Arikunto (2002:51), bahwa “perumusan masalah merupakan langkah dalam menentukan suatu problematik penelitian dan merupakan bagian pokok dari suatu kegiatan penelitian”.

Rumusan masalah dalam penelitian ini berdasarkan kutipan di atas adalah sebagai berikut: “Bagaimana Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi Menyiapkan Dan Memasak Unggas Dan Binatang Buruan Pada Peserta Didik Kelas XII Program Keahlian Tata Boga Di SMKN 3 Cimahi Tahun Ajaran 2008-2009?”.

Permasalahan dalam penelitian ini mempunyai ruang lingkup yang sangat luas, maka masalah dalam penelitian ini penulis batasi pada pendapat peserta didik tentang kompetensi menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan pada peserta didik kelas XII Program Keahlian Tata Boga di SMKN 3 Cimahi tahun ajaran 2008-2009 yang meliputi:

- a. Aspek kognitif yang meliputi pengetahuan tentang pemilihan, penyiapan meliputi penanganan dan penyimpanan, pengolahan, serta penyajian hidangan dari daging ayam yaitu *chicken schnitzel*, *roasted chicken*, dan *chicken cordon bleu* serta hidangan dari daging sapi yaitu *beef burger*, *hamburger holstein* dan *beef schnitzel*.
- b. Aspek Afektif, memiliki sikap dalam melaksanakan pemilihan, penyiapan meliputi penanganan dan penyimpanan, pengolahan, serta penyajian hidangan dari daging ayam yaitu *chicken schnitzel*, *roasted chicken*, dan *chicken cordon bleu* serta hidangan dari daging sapi yaitu *beef burger*, *hamburger holstein* dan *beef schnitzel*.
- c. Aspek Psikomotor, yang meliputi keterampilan dalam uji kompetensi mata diklat Pengolahan Makanan khususnya dalam pemilihan, penyiapan meliputi penanganan dan penyimpanan, pengolahan, serta penyajian hidangan dari daging ayam yaitu *chicken schnitzel*, *roasted chicken*, dan *chicken cordon bleu* serta hidangan dari daging sapi yaitu *beef burger*, *hamburger holstein* dan *beef schnitzel*

Definisi operasional diperlukan untuk menghindari kesalahpahaman antara pembaca dan penulis mengenai apa yang dimaksudkan dalam penelitian, terutama istilah-istilah yang digunakan dalam penelitian. Beberapa istilah yang perlu dijelaskan, khususnya dalam judul penelitian, yaitu: “Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi Menyiapkan Dan Memasak Unggas Dan Binatang Buruan”.

a. Pendapat Peserta Didik

1) Pendapat

Pendapat menurut Poerwadarminta (Muslimat,2004:8) adalah “sumbangan pikiran, baik lisan maupun tulisan yang ditujukan kepada seseorang atau sekelompok berupa saran, kritik dan usulan”.

2) Peserta didik

Peserta didik menurut Undang-Undang Pendidikan Nasional (2003:3) adalah anggota masyarakat usia sekolah yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang dan jenis pendidikan tertentu.

Pengertian pendapat peserta didik adalah anggota masyarakat usia sekolah yang memberikan sumbangan pikiran tentang usaha pengembangan diri melalui proses pembelajaran pada jalur pendidikan formal di SMK Negeri 3 Cimahi.

b. Kompetensi Menyiapkan Dan Memasak Unggas Dan Binatang Buruan

1) Kompetensi

Kompetensi menurut GBPP SMK Pariwisata (2004:89) adalah aspek yang merupakan perpaduan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*) dan sikap (*attitude*) untuk melakukan sesuatu yang bermakna dalam kehidupan.

2) Menyiapkan Dan Memasak Unggas Dan Binatang Buruan

Menyiapkan Dan Memasak Unggas Dan Binatang Buruan dalam Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (2004:26) adalah kompetensi

berupa teori dan praktikum yang meliputi tentang pemilihan, penyajian, dan penyimpanan daging unggas dan binatang buruan.

Pengertian kompetensi menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan dalam penelitian ini mengacu pada pendapat di atas, yaitu pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*) dan aspek (*attitude*) dalam pemilihan, penyajian, dan penyimpanan hidangan dari daging ayam dan daging sapi, pada penelitian ini penulis hanya akan membahas tentang daging ayam dan daging sapi saja.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi mengenai Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi Menyiapkan Dan Memasak Unggas Dan Binatang Buruan Pada Peserta Didik Kelas XII Program Keahlian Tata Boga Di SMKN 3 Cimahi Tahun Ajaran 2008-2009.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi mengenai Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi Menyiapkan Dan Memasak Unggas Dan Binatang Buruan Pada Peserta Didik Kelas XII Program Keahlian Tata Boga Di SMKN 3 Cimahi Tahun Ajaran 2008-2009, yang berkaitan dengan:

- a. Pendapat peserta didik mengenai kompetensi menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan yang berkaitan dengan aspek kognitif meliputi

pengetahuan dalam pemilihan, penyiapan, penanganan, penyimpanan, pengolahan, serta penyajian hidangan dari daging ayam yaitu *chicken schnitzel*, *roasted chicken*, dan *chicken cordon bleu* serta hidangan dari daging sapi yaitu *beef burger*, *hamburger holstein* dan *beef schnitzel*.

- b. Pendapat peserta didik mengenai kompetensi menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan yang berkaitan dengan aspek afektif berupa aspek sikap dalam melaksanakan pemilihan, penyiapan, penanganan, penyimpanan, pengolahan, serta penyajian hidangan dari daging ayam yaitu *chicken schnitzel*, *roasted chicken*, dan *chicken cordon bleu* serta hidangan dari daging sapi yaitu *beef burger*, *hamburger holstein* dan *beef schnitzel*.
- c. Pendapat peserta didik mengenai kompetensi menyiapkan unggas dan binatang buruan yang berkaitan dengan aspek psikomotor diharapkan siswa dapat melaksanakan keterampilan dalam praktikum mata diklat Pengolahan Makanan khususnya dalam pemilihan, penyiapan, penanganan, penyimpanan, pengolahan, serta penyajian hidangan dari daging ayam yaitu *chicken schnitzel*, *roasted chicken*, dan *chicken cordon bleu* serta hidangan dari daging sapi yaitu *beef burger*, *hamburger holstein* dan *beef schnitzel*.

D. Asumsi

Asumsi dalam penelitian memegang peranan penting, karena merupakan titik pangkal dan dijadikan pedoman untuk melakukan penelitian. Asumsi harus dirumuskan secara jelas dan diyakini benar-benar oleh peneliti. Anggapan dasar menurut Arikunto (2002:58) “Adalah sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik”. Asumsi dalam penelitian ini adalah:

1. Pendapat peserta didik adalah anggota masyarakat usia sekolah yang memberikan sumbangan pikiran tentang usaha pengembangan diri melalui proses pembelajaran pada jalur pendidikan formal. Asumsi dalam penelitian ini selaras dengan pendapat menurut Poerwadarminta (Muslimat,2004:8) adalah “sumbangan pikiran, baik lisan maupun tulisan yang ditujukan kepada seseorang atau sekelompok berupa saran, kritik dan usulan”.
2. Kompetensi Menyiapkan Dan Memasak Unggas Dan Binatang Buruan meliputi aspek kognitif (ilmu pengetahuan), afektif (sikap), psikomotor (keterampilan) dalam pemilihan, penyiapan, penanganan, penyimpanan, pengolahan, serta penyajian hidangan dari daging ayam yaitu *chicken schnitzel*, *roasted chicken*, dan *chicken cordon bleu* serta hidangan dari daging sapi yaitu *beef burger*, *hamburger holstein*, dan *beef schnitzel*. Asumsi dalam penelitian ini selaras dengan pendapat Mulyasa (2005:38) yaitu: “Kompetensi merupakan perpaduan dari pengetahuan, keterampilan, nilai dan sikap yang direfleksikan dalam kebiasaan dan bertindak”.

E. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian merupakan acuan bagi penulis dalam membuat rumusan-rumusan pertanyaan sebagai langkah mengumpulkan data. Perumusan pertanyaan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana pendapat peserta didik mengenai kompetensi menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan yang berkaitan dengan aspek kognitif meliputi pengetahuan dalam pemilihan, penyiapan, penanganan, penyimpanan, pengolahan, serta penyajian hidangan dari daging ayam yaitu

chicken schnitzel, roasted chicken, dan chicken cordon bleu serta hidangan dari daging sapi yaitu *beef burger, hamburger holstein dan beef schnitzel?*

- b. Bagaimana pendapat peserta didik mengenai kompetensi menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan berkaitan dengan aspek afektif berupa aspek sikap dalam melaksanakan pemilihan, penyiapan, penanganan, penyimpanan, pengolahan, serta penyajian hidangan dari daging ayam yaitu *chicken schnitzel, roasted chicken, dan chicken cordon bleu* serta hidangan dari daging sapi yaitu *beef burger, hamburger holstein dan beef schnitzel?*
- c. Bagaimana pendapat siswa mengenai kompetensi menyiapkan unggas dan binatang buruan yang berkaitan dengan aspek psikomotor yaitu siswa dapat melaksanakan keterampilan, kedisiplinan, dan kecekatan dalam praktikum mata diklat Pengolahan Makanan khususnya dalam pemilihan, penyiapan, penanganan, penyimpanan, pengolahan, serta penyajian hidangan dari daging ayam yaitu *chicken schnitzel, roasted chicken, dan chicken cordon bleu* serta hidangan dari daging sapi yaitu *beef burger, hamburger holstein dan beef schnitzel?*

F. Metode Penelitian

Metode penelitian yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif. Penelitian ini menggambarkan tentang bagaimana Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi Menyiapkan Dan Memasak Unggas Dan Binatang Buruan. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket. Teknik pengumpulan dalam penelitian ini adalah dengan cara menyebar angket kepada sampel kemudian dikumpulkan kembali pada hari yang sama.

G. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian berada di SMK Negeri 3 Cimahi yang beralamat di Jalan Sukarasa No. 136. Populasi penelitiannya yaitu peserta didik kelas XII Program Keahlian Tata Boga Tahun ajaran 2008-2009. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel acak (random) dengan jumlah siswa 39 orang yang telah mempelajari kompetensi menyiapkan dan memasak unggas dan binatang buruan, karena dianggap memenuhi syarat sebagai sampel penelitian dan sesuai dengan karakteristik masalah yang diteliti.

