

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pembangunan dalam bidang pendidikan bertujuan untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia Indonesia yang ditandai dengan peningkatan pengetahuan, keterampilan maupun sikap dalam kehidupannya. Pendidikan merupakan alat yang tepat dan efektif untuk mewujudkan pembangunan manusia yang seutuhnya, sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 Bab II Pasal 3 tentang Fungsi dan Tujuan Pendidikan Nasional, yaitu :

Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan 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.

Peranan pendidikan dalam upaya pengembangan sumber daya dan potensi manusia sangat penting, karena peningkatan sumber daya manusia secara langsung atau tidak langsung berkaitan dengan pembangunan dalam bidang pendidikan. Pendidikan saat ini harus dapat menyiapkan sumber daya manusia berkualitas yang memiliki keunggulan kompetensi dengan menguasai ilmu pengetahuan serta informasi dan komunikasi, untuk itu diperlukan suatu lembaga pendidikan yang dapat mendidik dan menciptakan tenaga kerja yang profesional, mandiri, beretos kerja yang tinggi dan produktif.

Sistem pendidikan yang diatur melalui undang-undang tersebut menyarankan bahwa Bangsa Indonesia harus menjadi bangsa yang bermartabat

dan cerdas. Pada undang-undang RI No. 20 tahun 2003 menyatakan bahwa pendidikan Nasional di Indonesia di bagi ke dalam tiga sub sistem yaitu : Sub sistem formal, non formal dan in formal. Sub sistem pendidikan formal berjenjang dari pendidikan Taman Kanak-kanak sampai Perguruan Tinggi. Pada jalur pendidikan menengah di bagi menjadi dua jenis yaitu pendidikan umum dan pendidikan kejuruan.

Sekolah Menengah Kejuruan merupakan bentuk pendidikan menengah yang diserahkan untuk melanjutkan dan meluaskan pendidikan dasar dimana lulusannya di persiapkan untuk menjadi tenaga terampil tingkat menengah. Pada jenis pekerjaan yang berkembang di dunia usaha dan dunia industri.

Salah satu SMK yang dikembangkan di Indonesia secara Nasional adalah SMK Pariwisata. SMK Pariwisata menurut kurikulum terbagi menjadi tiga keahlian. Salah satu program keahliannya adalah Bidang Restoran. Program dalam mata diklat Boga Dasar biasanya disebut kompetensi. Salah satu kompetensi yang harus di kuasai oleh peserta didik program keahlian Restoran adalah kompetensi Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto.

Program Keahlian Restoran nampaknya akan menghasilkan lulusan yang memiliki kemampuan sebagai tenaga terampil tingkat menengah di bidang keahlian pembuatan produk makanan dan penguji makanan. Produk makanan restoran pada umumnya mengacu pada pola menu yang berstandar Internasional mulai dari *salad, soup, main dish, dessert* dan *beverages (coffee or tea)*, sehingga apa yang di kuasai akan dipelajari menyangkut standar metode dalam teknik membuat makanan di hotel dan restoran berbintang.

Model pembelajaran yang diterapkan di SMK Pariwisata program keahlian Restoran khususnya untuk program produktif adalah menerapkan pembelajaran teori dan praktek dalam perbandingan 40 : 60, artinya dari seluruh jam pelajaran yang ada alokasi waktu praktek 60% lebih banyak di bandingkan pembelajaran teori yang 40%. Keadaan seperti ini sengaja dipakai agar peserta didik memiliki lebih banyak pengalaman praktek dalam menguasai keterampilan membuat produk untuk kesiapan peserta didik berlatih menghadapi masalah dalam pekerjaan yang relatif sejenis dengan latihan yang peserta didik lakukan.

SMK Negeri 2 Baleendah Bandung mempunyai visi dan misi mengembangkan Pendidikan Pariwisata dengan target menciptakan bekal akhlak, pengetahuan, keterampilan dan Kompetensi bagi siswa untuk menjadi lulusan yang siap bekerja, bertanggung jawab dan mandiri serta menciptakan tenaga pariwisata professional tingkat menengah yang sebanyak mungkin terserap di industri, dengan mutu tamatan yang berorientasi pada pasar kerja.

Program yang ditawarkan di SMK Negeri 2 Baleendah yaitu Tata Busana, Tata Kecantikan, Restoran dan Kimia Industri. Program Restoran merupakan salah satu program yang ditawarkan di SMK Negeri 2 Baleendah Bandung. Kurikulum yang diberikan sama dengan kurikulum yang ada di SMK Pariwisata Bidang Tata Boga lainnya.

Salah satu Kompetensi yang perlu dikuasai untuk memenuhi kebutuhan dunia kerja atau industri khususnya pekerjaan Restoran yaitu penguasaan Kompetensi Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto. Menurut kurikulum SMK Pariwisata Program Restoran (2006: 41), dilihat dari kemampuan kognitif,

meliputi pengetahuan mempersiapkan peralatan pengolahan, menyiapkan bahan makanan, memorsikan dan menghidangkan makanan, dari kemampuan afektif, meliputi sikap teliti, disiplin dan bertanggung jawab terhadap sanitasi *hygiene* saat praktikum dan penyajian sup dan soto serta dalam menggunakan teknik pengolahan makanan, dari kemampuan Psikomotor, meliputi keterampilan mengidentifikasi bahan makanan, mempraktekkan teknik pengolahan makanan, terampil membuat kaldu, terampil menata dan menyajikan makanan terutama sup dan soto.

Kompetensi Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare And Produce Stock And Soup/Soto*) termasuk kompetensi yang terdiri dari teori dan praktek dengan durasi pembelajaran 40 jam, dalam satu semester setiap jam pelajaran berlangsung selama 45 menit. Perbandingan program pembelajaran kompetensi ini terdiri dari teori 40% dan praktek 60% yang dipelajari di kelas XI. Kompetensi tersebut dilaksanakan selama satu semester pada semester tiga. Pertemuan awal pembelajaran, peserta didik mendapatkan ilmu secara teori dan selanjutnya peserta didik wajib aktif untuk mengikuti praktek supaya peserta didik mempunyai kesiapan ketika seorang *cook helper*.

Penyiapan dan Pengolahan kaldu, sup dan soto adalah bagian kecil dari kemampuan peserta didik SMK Pariwisata program keahlian Restoran sebagai kemampuan hasil belajar agar peserta didik bisa memiliki kompetensi sebagai *cook helper* dalam keorganisasian dengan hotel dan restoran berbintang maupun tidak berbintang. *Cook helper* merupakan jabatan tenaga kerja yang berada di *Food and Beverage Production (F&B Departement)* sebuah hotel dan restoran

dengan spesifikasi tugas pekerjaannya antara lain menyiapkan peralatan pengolahan, menyiapkan bumbu dan rempah, mengupas sayuran atau bahan makanan, mengolah makanan, menata dan menyajikan makanan. Kualifikasi tenaga kerja dengan jabatan *cook helper* diisi oleh individu yang memiliki latar belakang pengetahuan, sikap dan pengalaman kerja di bidang Boga, khususnya yang telah memilih jalur pendidikan formal Kejuruan di bidang tersebut.

Kesiapan menjadi *cook helper* dapat timbul karena adanya kemampuan yang bersifat kognitif, afektif dan psikomotor pada peserta didik setelah mengikuti kompetensi Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto. Seseorang yang mempunyai kesiapan terhadap suatu objek, maka orang tersebut akan memberikan respon yang positif terhadap objek tersebut dan akan dengan sukarela tanpa paksaan menggeluti bidang yang diminatinya, salah satunya *cook helper* di hotel dan restoran.

Hasil belajar Kompetensi Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto dikatakan berhasil apabila memberikan manfaat pada peserta didik dalam memberikan kesiapan menjadi *cook helper* di dunia kerja, seperti yang diungkapkan oleh Slameto (1995: 3) bahwa “Perubahan yang terjadi akan menyebabkan perubahan berikutnya dan akan berguna bagi kehidupan”.

Penulis sebagai mahasiswa Tata Boga Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga PKK FPTK UPI, yang dipersiapkan sebagai calon guru di SMK Kelompok Pariwisata tertarik untuk meneliti tentang Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare And Produce Stock*

And Soup/Soto) Sebagai Kesiapan *Cook Helper* pada peserta didik program restoran tingkat III di SMK Negeri 2 Baleendah Program Keahlian Restoran.

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah merupakan langkah awal dalam menentukan problematika penelitian dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian. Perumusan masalah sangat diperlukan, karena dapat memberikan arah kepada keseluruhan rencana dan langkah-langkah yang ditempuh dalam suatu penelitian. Pendapat tersebut sesuai dengan pendapat Arikunto (2002:51) yang mengatakan bahwa “Perumusan masalah merupakan langkah suatu problematika penelitian dan merupakan bagian pokok dalam suatu kegiatan penelitian”. Pengertian lain mengenai rumusan masalah dikemukakan oleh Sukadi (2004:29) bahwa:

Rumusan masalah adalah masalah penelitian yang sudah diidentifikasi dan dibatasi agar memperoleh masalah yang layak untuk diteliti. Rumusan masalah yang baik, harus dapat mencakup dan menunjukkan semua variabel maupun hubungan variabel satu dengan variabel lain yang hendak diteliti.

Penulis merumuskan masalah ini yaitu : Bagaimana Manfaat Hasil Belajar dari Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto sebagai kesiapan *cook helper*? Selanjutnya dari rumusan tersebut dijadikan sebagai judul dalam skripsi yaitu: “**Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare And Produce Stock And Soup/Soto*) Sebagai Kesiapan *Cook Helper*” (Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Tingkat III Program Keahlian Restoran di SMK Negeri 2 Kelompok Pariwisata Baleendah Bandung)**

Peserta didik dibekali pengetahuan, sikap, dan keterampilan dalam upaya mempersiapkan diri menjadi *cook helper* pada industri pariwisata, diantaranya usaha hotel dan restoran dengan maksud mengaplikasikan teori bidang boga di

dalam dunia kerja. Pengalaman praktek yang dilakukan peserta didik disekolah harus dapat dijadikan pembelajaran, sehingga peserta didik mempunyai kemampuan yang sesuai dengan standar dunia kerja dapat tercapai.

Pembatasan masalah sangat diperlukan agar masalah penelitian lebih terarah dan untuk menghindari terlalu luasnya masalah sebagaimana yang dikemukakan oleh Surakhmad (2003 : 13), yaitu :

Pembatasan masalah diperlukan untuk memudahkan atau menyederhanakan masalah, untuk menetapkan daerah, suatu yang akan diperlukan untuk memecahkan masalah yang dibatasi oleh keadaan waktu, tenaga, kecakapan masalah juga untuk menghindari terlalu luasnya masalah yang akan dibahas.

Sesuai dengan ruang lingkup permasalahan tersebut dijadikan acuan untuk membatasi permasalahan penelitian pada :

- a. Manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto sebagai kesiapan *cook helper* yang berkaitan dengan kemampuan kognitif, meliputi pengetahuan mempersiapkan peralatan persiapan, pengolahan, dan penyajian, memilih bahan makanan, menyiapkan bahan makanan, mengolah makanan, menyajikan kaldu, sup dan soto.
- b. Manfaat hasil belajar penyiapan dan pengolahan Kaldu, Sup dan Soto sebagai kesiapan *cook helper* yang berkaitan dengan kemampuan afektif, meliputi sikap teliti, disiplin dan bertanggung jawab terhadap sanitasi *hygiene* saat praktikum dan penyajian sup dan soto serta dalam menggunakan teknik pengolahan makanan.
- c. Manfaat hasil belajar penyiapan dan pengolahan Kaldu, Sup dan Soto sebagai kesiapan *cook helper* yang berkaitan dengan kemampuan Psikomotor, meliputi

keterampilan mengidentifikasi bahan makanan, mempraktekkan teknik pengolahan makanan, pembuatan *garnish* (hiasan), terampil membuat pelengkap soto, terampil membuat kaldu, sup dan soto, terampil menata dan menyajikan makanan terutama sup dan soto.

Definisi operasional sangat diperlukan untuk menghindari terjadinya kesalah pahaman antara pembaca dengan penulis tentang berbagai pengertian yang ada dalam penelitian ini, khususnya pengertian yang terdapat dalam judul penelitian.

Penulis akan mengemukakan definisi operasional sebagai berikut :

a. Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto

1) Manfaat

“Manfaat adalah guna, faedah”. (Kamus Besar Bahasa Indonesia 1995: 626)

2) Hasil Belajar

“Hasil Belajar adalah perubahan tingkah laku yang mencakup kemampuan Kognitif, Afektif dan Psikomotorik”. (Sudjana, 2001:3)

3) Penyiapan dan Pengolahan kaldu, Sup dan Soto (*Prepare And Produce Stock And Soup/Soto*)

Penyiapan dan Pengolahan kaldu, Sup dan Soto (*Prepare And Produce Stock And Soup/Soto*) merupakan salah satu Kompetensi yang ada dalam kurikulum SMK Pariwisata Program Keahlian Restoran (2006:41) yaitu Kompetensi Penyiapan Kaldu, Sup dan Soto, yang harus dikuasai oleh peserta didik program keahlian Restoran menyangkut pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*) dan

kemampuan dalam menyiapkan dan mengolah kaldu dan soto yang dipelajari di SMK.

Pengertian Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare And Produce Stock, Soup and Soto*) dalam penelitian ini mengacu pada pengertian manfaat, hasil belajar, Penyiapan dan Pengolahan kaldu, sup dan soto di atas menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, Sudjana, dan kurikulum SMK, sehingga pengertiannya adalah peserta didik yang telah mampu menunjukkan perubahan aspek pengetahuan, sikap dan keterampilan sebagai hasil belajar kompetensi “Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto”, yang berguna untuk kemampuan unjuk kerja proses produksi makanan dari kaldu, sup dan soto.

b. Kesiapan *Cook Helper*

1) Kesiapan

“Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang atau individu yang membuatnya siap untuk memberikan respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi dan kondisi”. (Slameto, 2003:113)

2) *Cook Helper*

“*Cook Helper* adalah orang yang membantu tugas juru masak Hotel atau senior *cook*”. (Sunarno, 1996:25)

Pengertian Kesiapan, *Cook Helper* dalam penelitian ini mengacu pada pendapat Slameto, Sunarno adalah pengertian kesiapan, *cook helper* yang dikemukakan di atas adalah kondisi kognitif, afektif dan psikomotor sebagai kesiapan reflek dari dalam diri peserta didik untuk tanggap memberikan respon

yang tepat dan akurat ketika ada stimulus dalam bentuk perintah melakukan tugas-tugas pekerjaan sebagai *cook helper*.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang ingin di capai dalam penelitian ini, yaitu :

1. Tujuan umum

Mengetahui Manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto sebagai kesiapan *cook helper*.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data yang akurat mengenai :

- a. Manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto sebagai kesiapan *cook helper* yang mencakup kemampuan kognitif, meliputi pengetahuan mempersiapkan peralatan persiapan, pengolahan, dan penyajian, memilih bahan makanan, menyiapkan bahan makanan, mengolah hidangan, menyajikan kaldu, sup dan soto.
- b. Manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto sebagai kesiapan *cook helper* yang mencakup kemampuan afektif, meliputi sikap teliti, disiplin dan bertanggung jawab terhadap sanitasi *hygiene* saat praktikum dan penyajian sup dan soto serta dalam menggunakan teknik pengolahan makanan.
- c. Manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto sebagai kesiapan *cook helper* yang mencakup kemampuan psikomotor, meliputi keterampilan mengidentifikasi bahan makanan, mempraktekkan teknik

pengolahan makanan, pembuatan *garnish* (hiasan), terampil membuat pelengkap soto, terampil membuat kaldu, sup dan soto, terampil menata dan menyajikan makanan terutama sup dan soto.

D. Asumsi

Asumsi atau anggapan dasar merupakan pendapat yang dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya berdasarkan pendapat para ahli atau suatu yang telah menjadi kebenaran umum. Asumsi dalam penelitian ini ditopang oleh pendapat Winarno (2002:58), mengemukakan bahwa “Asumsi, merupakan kebenaran yang tidak diragukan lagi atau tidak perlu diuji lagi”.

Mengacu pada pendapat di atas, maka yang menjadi asumsi dalam penelitian ini adalah :

- a. Hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto merupakan penguasaan dari kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor peserta didik SMK sebagai kesiapan menjadi *cook helper* di hotel dan restoran. Asumsi ini didukung oleh Sudjana (2001: 3), bahwa Hasil Belajar adalah perubahan tingkah laku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotorik”.
- b. Kesiapan *Cook helper* dapat timbul setelah peserta didik memperoleh pengetahuan, sikap dan keterampilan tentang Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto dan adanya dorongan, baik dari dalam maupun dari luar diri peserta didik, seperti yang dikemukakan oleh Whiterington dalam Buchori (1999: 135), yaitu “Kesiapan harus dipandang sebagai reaksi yang sadar, oleh karena itu pengetahuan atau informasi tentang suatu objek harus ada terlebih dahulu daripada datangnya kesiapan terhadap objek tertentu”.

- c. Manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto dapat memberikan kesiapan bagi peserta didik dalam menghadapi dunia kerja untuk *cook helper* yang profesional. Anggapan dasar ini sesuai dengan Sudjana (1999: 40) yaitu “Seseorang akan dikatakan berhasil dalam suatu pekerjaan apabila dia memiliki kesiapan, pengetahuan dan sikap profesional dalam menjalankan tugasnya”.

F. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif yang memiliki tujuan melukiskan dan menafsirkan keadaan yang ada sekarang. Menurut Sudjana (2001:64) pengertian metode deskriptif adalah : “Penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang”.

G. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto sebagai kesiapan *cook helper* yang mencakup kemampuan kognitif, meliputi pengetahuan mempersiapkan peralatan persiapan, pengolahan, dan penyajian, memilih bahan makanan, menyiapkan bahan makanan, mengolah hidangan, menyajikan kaldu, sup dan soto?
2. Bagaimana manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto sebagai kesiapan *cook helper*, yang mencakup kemampuan afektif meliputi sikap teliti, disiplin dan bertanggung jawab terhadap sanitasi *hygiene* saat praktikum dan penyajian sup dan soto serta dalam menggunakan teknik pengolahan makanan?

3. Bagaimana manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto sebagai kesiapan *cook helper*, yang mencakup kemampuan psikomotor, keterampilan mengidentifikasi bahan makanan, mempraktekkan teknik pengolahan makanan, pembuatan *garnish* (hiasan), terampil membuat pelengkap soto, terampil membuat kaldu, sup dan soto, terampil menata dan menyajikan makanan terutama sup dan soto?

H. Lokasi

Penelitian yang dilakukan penulis berlokasi di SMK Negeri 2 Kelompok Pariwisata Baleendah yang terletak di Jln. RAA. Wiranatakusumah No. 11 Baleendah Bandung. Populasi dalam penelitian ini adalah peserta didik tingkat III Program Keahlian Restoran SMK Negeri 2 Baleendah Bandung yang sedang melaksanakan prakerin sebanyak 122 orang.

Sampel yang digunakan adalah sample acak/*Random* yaitu peserta didik tingkat III program keahlian restoran yang sedang melaksanakan prakerin di Hotel dan Restoran. Jumlah sample dari penelitian ini sebanyak 31 Peserta didik.