

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Pendidikan merupakan salah satu bentuk perwujudan kebudayaan manusia yang dinamis dan sarat dengan perkembangan, oleh karena itu perubahan dan perkembangan pendidikan adalah hal yang memang seharusnya terjadi dengan dilandasi tanggung jawab, sejalan dengan perubahan budaya kehidupan. Berkembangnya dunia pendidikan pada saat ini, merupakan tantangan untuk meningkatkan sumber daya manusia dalam dunia pendidikan. Upaya menumbuhkan dan meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang bertanggung jawab di dalam pembangunan bangsa salah satunya adalah melalui pendidikan.

Pendidikan mempunyai peranan penting untuk mengembangkan potensi peserta didik berkualitas yang siap bekerja keras, memiliki keterampilan dan pengetahuan yang luas sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Pernyataan ini sesuai dengan tujuan pendidikan nasional yang tercantum dalam Undang-Undang SISDIKNAS No 20 Tahun 2003 Bab II. pasal 3 sebagai berikut:

Pendidikan nasional berfungsi untuk mengembangkan kemampuan dan 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.

Realisasi dari pencapaian Sistem Pendidikan Nasional adalah pemerintah menyelenggarakan pendidikan melalui tiga jalur yaitu jalur pendidikan formal,

nonformal, dan informal yang saling melengkapi dan memperkaya. 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 Republik Indonesia No. 20 tahun 2003

Tentang Sistem Pendidikan Nasional Bab I Pasal 1 yaitu :

1. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan yang berstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi.
2. Pendidikan non formal adalah jalur pendidikan di luar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara berstruktur dan berjenjang.
3. Pendidikan informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan.

Salah satu dari jalur Pendidikan Formal adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), sebagai bentuk satuan pendidikan kejuruan sebagaimana ditegaskan dalam penjelasan Pasal 15 UU SISDIKNAS, merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta diklat terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu. Tujuan Pendidikan Menengah Kejuruan menurut kurikulum SMK 2004 (2004: 7) adalah:

1. Menyiapkan peserta diklat agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan di dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.
2. Menyiapkan peserta diklat agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompetensi, beradaptasi di lingkungan kerja, dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.
3. Membekali peserta diklat dengan ilmu pengetahuan teknologi, dan seni agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi.
4. Membekali peserta diklat dengan kompetensi-kompetensi sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

Kutipan di atas dapat diartikan, bahwa SMK mempunyai tujuan mempersiapkan peserta diklat untuk menjadi manusia yang memiliki

keterampilan, sikap ulet, gigih, memiliki kompetensi yang dapat mengisi lowongan pekerjaan.

SMK Kelompok Pariwisata, memfokuskan diri dalam mencetak lulusan yang ahli dalam bidang pariwisata. Salah satunya yaitu bidang tata boga untuk memenuhi kebutuhan tenaga terampil tingkat menengah di bidang usaha jasa boga. Pernyataan tersebut sesuai dengan tujuan SMK Kelompok Pariwisata yang tercantum dalam kurikulum SMK 2004 (2004: 1), khususnya bidang keahlian tata boga, yaitu:

1. Memasuki lapangan kerja serta mengembangkan sikap profesional dalam lingkup keahlian pariwisata, khususnya tata boga.
2. Mampu memilih karier, mampu berkompetensi dan mampu mengembangkan diri dalam lingkup keahlian pariwisata khususnya tata boga.
3. Menjadi tenaga kerja tingkat menengah untuk mengisi kebutuhan dunia usaha dan industri saat ini maupun masa yang akan datang dalam lingkup keahlian pariwisata khususnya tata boga. Menjadi warga negara yang produktif, adaptif dan kreatif

Kurikulum pendidikan menengah di SMK Kelompok Pariwisata lebih menitikberatkan pada menyiapkan peserta diklat sebagai tenaga kerja tingkat menengah untuk mengisi kebutuhan usaha dan industri. Salah satu bentuk penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan keahlian kejuruan yang diselenggarakan SMK Kelompok Pariwisata yaitu dengan adanya Program keahlian Tata Boga, Tata Busana, Kecantikan dan Perhotelan. Program keahlian Tata Boga mempunyai 3 program diklat yaitu: program diklat normatif, program diklat adaptif dan program diklat produktif.

Program diklat produktif yang ada pada program keahlian Tata Boga terdiri dari beberapa mata diklat, salah satunya mata diklat Pengolahan Makanan dan

Minuman. Pengolahan makanan dan minuman merupakan mata diklat yang wajib diikuti oleh peserta diklat tingkat I dan II pada semester I, sifat mata diklat ini berupa teori dan praktek dengan perbandingan 30% : 70%. Teori yang diberikan berupa materi tentang kompetensi Metode Dasar Memasak (*Use Basic Method of Cookery*). Ada dua subkompetensi yaitu pertama, memilih dan menggunakan perlengkapan memasak. Kedua, menerapkan teknik dasar pengolahan makanan dan mengolah makanan, yaitu meliputi teknik *boiling*, teknik *poaching*, teknik *stewing*, teknik *roasting*, teknik *baking*, dan teknik *grilling*. Praktikum dilaksanakan pada semester dua yang merupakan aplikasi dari materi kompetensi metode dasar memasak. Praktikum pada kompetensi metode dasar memasak mencakup praktikum *main course* yang terdapat dalam kompetensi makanan kontinental.

Kompetensi Metode Dasar Memasak (*use basic methode of cookery*) berkaitan dengan jenis metode dasar memasak yang dapat digunakan untuk menyiapkan jenis hidangan dalam satu susunan menu. Kompetensi ini wajib dikuasai oleh peserta diklat mengingat bahwa kompetensi ini merupakan titik awal penguasaan keterampilan mengolah dan menyajikan makanan sebagai kesiapan memasuki dunia kerja.

Materi pokok pembelajaran pada kompetensi Metode Dasar Memasak meliputi tiga aspek yaitu kemampuan pengetahuan, sikap dan keterampilan. Dilihat dari kemampuan pengetahuan peserta diklat mampu menjelaskan macam-macam teknik pengolahan makanan, terminologi dalam teknik pengolahan makanan, pengertian teknik pengolahan makanan meliputi : *boiling*, *poaching*,

*braising, stewing, roasting, baking, dan grilling*. Pada kemampuan sikap, peserta diklat harus teliti dalam memilih dan menggunakan bermacam-macam Metode Dasar Memasak. Pada kemampuan keterampilan diharapkan peserta diklat mampu mengolah makanan dengan berbagai teknik dasar pengolahan makanan. Materi tersebut diharapkan dapat membekali peserta diklat untuk menyiapkan diri memasuki dunia kerja pada praktek kerja industri (Prakerin) yang tercantum dalam kurikulum implementatif program keahlian tata boga.

Praktek kerja industri merupakan salah satu bentuk program pendidikan di SMK untuk memperkenalkan dunia industri kepada para peserta diklat, agar peserta diklat memperoleh pengalaman sekaligus bisa menjadi studi banding antara materi yang didapat dibangku sekolah dengan kenyataan yang ada di Industri. Proses pembelajaran antara pembelajaran disekolah dengan pelaksanaan praktek industri merupakan satu kesatuan yang saling mendukung. Oleh karena itu penguasaan materi kompetensi metode dasar memasak merupakan salah satu faktor penting yang menunjang kelancaran praktek kerja industri, terutama dalam hal mengerjakan pekerjaan sebagai *assistant chef* yang diberikan oleh pihak industri tempat peserta diklat melakukan praktek.

Masalah yang sering ditemui oleh sebagian peserta diklat pada saat melaksanakan praktek kerja industri yaitu adanya kesulitan dan hambatan dalam menerapkan materi Metode Dasar Memasak (*Use Basic Methode of Cookery*) yang diperolehnya disekolah. Masalah tersebut timbul disebabkan beberapa hal, seperti adanya perbedaan jenis antara peralatan yang digunakan ketika belajar praktikum disekolah dengan peralatan yang digunakan diperusahaan, perbedaan

waktu dan sistem evaluasi yang digunakan antara disekolah dengan diperusahaan, kurangnya pengetahuan peserta diklat tentang praktek kerja industri dan lain sebagainya, sehingga berpengaruh terhadap kesiapan dalam penyesuaian diri dengan situasi dan kondisi ditempat praktek kerja industri. Faktor kesiapan peserta diklat dalam menghadapi praktek kerja industri dapat diukur dari prestasi hasil belajar yang diperoleh peserta diklat setelah mengikuti pembelajaran. Sesuai yang diungkapkan Slameto (2003:113):

“Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon/jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi yang mencakup tiga aspek: kondisi fisik, mental, dan emosional sebagai kesiapan internal, kebutuhan motif, dan tujuan sebagai kesiapan eksternal, keterampilan dan pengetahuan”.

Hasil studi pendahuluan dari pengalaman dan pengamatan yang penulis lakukan pada saat melaksanakan kegiatan Program Latihan Profesi (PLP) di SMKN 9 Bandung, ditemukan beberapa indikasi adanya kesulitan peserta diklat untuk menerapkan materi kompetensi Metode Dasar Memasak yang didapatnya di sekolah, sehingga terlihat terhadap kesiapan praktek kerja industri yang akan diikutinya di industri, walaupun hal tersebut tidak dialami oleh seluruh peserta diklat. Penulis melihat setiap peserta diklat memiliki kesiapan yang berbeda-beda tergantung pada pengalaman praktek Metode Dasar Memasak yang pernah dilakukannya disekolah. Hal tersebut dibuktikan dengan masih banyaknya peserta diklat yang diberi pekerjaan tetapi tidak bisa mengerjakannya.

Melihat realita tersebut, penulis sebagai mahasiswi Jurusan PKK Program Pendidikan Tata Boga ingin melakukan penelitian tentang sejauhmana manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak (*Use Basic Methode of Cookery*) sebagai

kesiapan praktek kerja industri di Restoran oleh peserta diklat bidang keahlian Tata Boga tingkat II SMKN 9 Bandung.

## **B. Rumusan Masalah**

Perumusan masalah menurut Suharsimi Arikunto (2002:51) merupakan langkah dari suatu problematika dan merupakan bagian dari kegiatan penelitian. Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah : “Sejauh Mana Manfaat Kompetensi Metode Dasar Memasak Sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran?”. Perumusan masalah di atas dapat dijadikan judul skripsi yaitu: “Manfaat Kompetensi Metode Dasar Memasak Sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran”.

Berdasarkan rumusan masalah tersebut penulis batasi masalah sesuai dengan keterbatasan pengetahuan dan kemampuan yang penulis miliki, yaitu meliputi:

1. Manfaat Kompetensi Metode Dasar Memasak Sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran berkaitan dengan kemampuan kognitif yaitu mengenal, mengetahui dan memahami klasifikasi peralatan, jenis bahan-bahan yang digunakan pada proses pengolahan makanan, dan macam-macam teknik pengolahan makanan, memahami pengolahan makanan dengan berbagai teknik pengolahan makanan (teknik *boiling*, *simmering*, *poaching*, *braising*, *stewing*, *roasting*, *baking*, *grilling*).
2. Manfaat Kompetensi Metode Dasar Memasak Sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran berkaitan dengan kemampuan afektif berupa sikap teliti dalam memilih, menggunakan dan membersihkan peralatan pengolahan

makanan dan mampu menggunakan macam-macam teknik dasar pengolahan makanan dalam mengolah makanan.

3. Manfaat Kompetensi Metode Dasar Memasak Sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran berkaitan dengan kemampuan psikomotor berupa keterampilan dalam menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan berdasarkan klasifikasinya serta terampil dalam mengolah makanan dengan berbagai teknik dasar pengolahan makanan.

Definisi operasional dalam penelitian ini perlu dikemukakan untuk memberikan gambaran yang jelas tentang istilah yang digunakan dalam judul penelitian, sehingga tidak terjadi kesalahpahaman antara penulis dan pembaca mengenai istilah yang terdapat di dalam judul skripsi, yaitu: “Manfaat Kompetensi Metode Dasar Memasak (*Use Basic Methode of Cookery*) sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran”.

Definisi operasional yang digunakan untuk istilah sebagai berikut:

#### **1. Manfaat Kompetensi Metode Dasar Memasak**

- a. **Manfaat** menurut W.J.S Poerwadarminta (2006:744) adalah “Membuat sesuatu lebih berguna”.
- b. **Kompetensi** menurut GBPP SMK Pariwisata (2004 : 37) adalah “kemampuan yang merupakan perpaduan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*), dan sikap (*attitude*) untuk melakukan sesuatu yang bermakna dalam kehidupan”.
- c. **Metode Dasar Memasak** menurut kurikulum SMK 2004 (2004 : 15) adalah “kompetensi berupa teori dan praktikum yang mempelajari tentang



peralatan pengolahan makanan dan metode dasar memasak mencakup *boiling, poaching, braising, stewing, steaming, frying (deep, shallow) roasting, baking, grilling*".

Pengertian manfaat kompetensi metode dasar memasak dalam konteks penelitian ini mengacu pada pengertian manfaat menurut W.J.S Poerwadarminta, pengertian kompetensi menurut GBPP SMK Pariwisata, dan pengertian metode dasar memasak menurut kurikulum SMK Pariwisata 2004 adalah kemampuan menggunakan suatu bahan yang sudah dipelajari dan merupakan perpaduan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*), serta sikap (*attitude*) peserta diklat terhadap pelajaran tentang peralatan pengolahan makanan dan Metode Dasar Memasak mencakup *boiling, simmering, poaching, braising, stewing, roasting, baking, grilling*.

## **2. Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran**

**a. Kesiapan** menurut Slameto (1995: 15) adalah "keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon/jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi yang mencakup tiga aspek: kondisi fisik, mental, dan emosional sebagai kesiapan internal, kebutuhan motif dan tujuan sebagai kesiapan eksternal, keterampilan dan pengetahuan".

**b. Praktek Kerja Industri** adalah "suatu bentuk penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan keahlian yang memadukan secara sistematis dan sinkron program pendidikan di sekolah dan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui praktek langsung di dunia kerja (Indra Djati Sidi 2001: 127).

**c. Restoran** adalah “suatu tempat yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya, baik berupa makanan maupun minuman”. (Marsum W.A 1993:7).

Pengertian kesiapan praktek kerja industri dan Restoran di atas, mengacu pada pengertian kesiapan menurut Slameto, pengertian praktek kerja industri menurut Indra Djati Sidi dan pengertian Restoran menurut Marsum W.A dalam penelitian ini adalah proses kesiapan baik kesiapan internal maupun eksternal yang memberikan respon terhadap suatu situasi yang mendorong adanya sinkronisasi program pendidikan di sekolah dengan program di luar sekolah dan peserta diklat berpartisipasi untuk melakukan pekerjaan secara langsung yang didasari kecakapan di lapangan kerja yaitu Restoran yang merupakan tempat penyelenggaraan pelayanan makanan dan minuman kepada tamu.

### **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian merupakan bagian yang paling penting dalam suatu penelitian. Tujuan penelitian menurut Arikunto (2002: 51) yaitu “rumusan kalimat yang menunjukkan adanya sesuatu hal yang diperoleh setelah penelitian selesai”. Penelitian akan berhasil jika memiliki tujuan yang jelas, karena tujuan merupakan pedoman bagi peneliti dalam menentukan sikap dan arah yang harus dituju sesuai dengan yang diharapkan dalam melakukan penelitian.

Tujuan dalam penelitian ini terdiri dari tujuan umum dan tujuan khusus.

#### **1. Tujuan Umum**

Penelitian ini secara umum bertujuan untuk memperoleh gambaran manfaat kompetensi metode dasar memasak sebagai kesiapan praktek kerja industri di

Restoran yang dilakukan oleh peserta diklat program keahlian tata boga tingkat II SMKN 9 Bandung.

## 2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data mengenai: Manfaat Kompetensi Metode Dasar Memasak sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran meliputi:

- a. Kemampuan kognitif yaitu mengenal, mengetahui dan memahami klasifikasi peralatan, jenis bahan-bahan yang digunakan pada proses pengolahan makanan dan macam-macam teknik pengolahan makanan, memahami pengolahan makanan dengan berbagai teknik pengolahan makanan (teknik *boiling, simmering, poaching, braising, stewing, roasting, baking, grilling*).
- b. Kemampuan afektif berupa sikap teliti dalam memilih, menggunakan dan membersihkan peralatan pengolahan makanan dan mampu menggunakan macam-macam teknik dasar pengolahan makanan dalam mengolah makanan.
- c. Kemampuan psikomotor berupa keterampilan, berupa keterampilan dalam menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan berdasarkan klasifikasinya serta terampil dalam mengolah makanan dengan berbagai teknik dasar pengolahan makanan.

## D. Asumsi

Asumsi merupakan kebenaran yang tidak diragukan lagi atau tidak perlu diuji lagi. Asumsi digunakan sebagai dasar berpijak pada masalah yang sedang diteliti serta akan memberikan arah, bentuk dan hakekat dalam penyelidikan, penganalisaan data baik teori maupun praktek. Asumsi menurut Surakhmad

Winarno yang dikutip Arikunto Suharsimi (2002:58) yaitu: “asumsi adalah sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik”.

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

1. Kompetensi metode dasar memasak dikatakan berhasil apabila peserta diklat dapat menerapkan ilmu pengetahuan, sikap dan keterampilan yang dimilikinya untuk dapat diinterpretasikan pada praktek industri. Asumsi ini selaras dengan pendapat Sudjana (1996: 31) bahwa: “peserta diklat dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuannya dalam praktek kehidupannya”.
2. Kesiapan peserta diklat untuk melaksanakan prakerin di restoran sebagian akan timbul setelah peserta diklat memiliki kemampuan baik secara internal berupa fisik maupun mental dan secara eksternal berupa motif, tujuan, keterampilan dan pengetahuan sesuai dengan tuntutan dunia kerja. Asumsi ini sesuai dengan pendapat Mohamad Ali (2002: 14) yang mengemukakan bahwa: “kesiapan adalah kapasitas (kemampuan potensial) baik bersifat fisik maupun mental untuk melakukan sesuatu”.
3. Praktek Kerja Industri merupakan sarana latihan yang tepat bagi peserta diklat, dimana peserta diklat dituntut untuk melaksanakan pekerjaan yang sesuai dengan dunia kerja. Asumsi ini selaras dengan pendapat Indra Djati Sidi (2001: 127) yang mengungkapkan bahwa:

“Suatu bentuk penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan keahlian yang memadukan secara sistematis dan sinkron program pendidikan di sekolah dan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui praktek langsung di dunia kerja”.

Tujuan dari pelaksanaan praktek kerja industri tersebut adalah agar peserta diklat dapat menimba pengalaman dan wawasan profesional serta menerapkan hasil belajar berupa ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah didapat dari pembelajaran kompetensi metode dasar memasak sebagai kesiapan praktek kerja industri di Restoran.

#### **E. Pertanyaan Penelitian**

Berpedoman pada tujuan penelitian, anggapan dasar dan kemampuan penulis dalam melaksanakan penelitian, maka pertanyaan-pertanyaan dalam penelitian ini penulis rumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana manfaat kompetensi metode dasar memasak sebagai kesiapan praktek kerja industri di Restoran yang berkaitan dengan kemampuan kognitif yaitu mengenal, mengetahui dan memahami klasifikasi peralatan, jenis bahan-bahan yang digunakan pada proses pengolahan makanan dan macam-macam teknik pengolahan makanan, memahami pengolahan makanan dengan berbagai teknik pengolahan makanan (teknik *boiling, simmering, poaching, braising, stewing, roasting, baking, grilling*)?
2. Bagaimana manfaat kompetensi metode dasar memasak sebagai kesiapan praktek kerja industri di Restoran yang berkaitan dengan kemampuan afektif, berupa sikap teliti dalam memilih, menggunakan dan membersihkan peralatan pengolahan makanan dan mampu menggunakan macam-macam teknik dasar pengolahan makanan dalam mengolah makanan?
3. Bagaimana manfaat kompetensi metode dasar memasak sebagai kesiapan praktek kerja industri di Restoran yang berkaitan dengan kemampuan

psikomotor, berupa keterampilan dalam menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan berdasarkan klasifikasinya serta terampil dalam mengolah makanan dengan berbagai teknik dasar pengolahan makanan?

#### **F. Metode Penelitian**

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

#### **G. Lokasi Penelitian dan Sampel Penelitian**

Lokasi penelitian adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Kelompok Pariwisata Negeri 9 Bandung yang terletak di Jln. Soekarno-Hatta Km 10 Bandung, atas dasar pertimbangan penelitian dengan telah mengikuti Praktek Latihan Profesi (PLP). Populasi yang diambil dalam penelitian ini adalah peserta diklat tingkat II Program Keahlian Restoran angkatan 2006-2007 SMK Negeri 9 Bandung sebanyak 36 peserta diklat. Penentuan jumlah sampel dalam penelitian ini menggunakan sampel total.