

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan memiliki peranan yang penting dalam mewujudkan pembangunan nasional di segala bidang secara merata. Pendidikan merupakan kunci utama dalam pengembangan sumber daya manusia yang dapat memberikan kontribusi dan kemajuan, oleh karena itu pendidikan merupakan investasi yang terbaik dalam kehidupan bangsa dan meningkatkan kualitas manusia Indonesia serta mewujudkan masyarakat yang maju, adil dan makmur.

Bidang pendidikan menjadi prioritas utama dalam realisasi pembangunan, melalui pendidikan diharapkan terbentuk sumber daya manusia yang berkualitas, cerdas, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, sehat, berilmu, mandiri dan bertanggungjawab, sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 Bab II pasal 3 tentang Sistem Pendidikan Nasional (2003: 7) mengenai 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 bertanggungjawab.

Pendidikan adalah sarana pembelajaran dalam jalur pendidikan formal, non formal dan 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

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.

Perguruan Tinggi merupakan salah satu pendidikan yang secara formal disertai tugas dan tanggung jawab mempersiapkan mahasiswa sesuai dengan sistem pendidikan nasional. Perguruan Tinggi dituntut untuk menghasilkan lulusan yang berkualitas dalam memenuhi tuntutan pembangunan disegala bidang.

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) sebagai salah satu lembaga pendidikan yang mempersiapkan tenaga-tenaga kerja terampil dalam bidangnya, berusaha memenuhi kebutuhan pendidikan sesuai dengan tujuannya yaitu menghasilkan tenaga kependidikan profesional yang mampu mengantisipasi kebutuhan pendidikan di masa depan. Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) membawahi 5 fakultas yang salah satunya Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK).

Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK) membawahi 5 Jurusan yang salah satunya Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Jurusan PKK mempunyai 3 Program Studi yaitu Tata Boga, Tata Busana dan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK diwajibkan untuk mengikuti sejumlah kegiatan perkuliahan yang sesuai dengan struktur kurikulum yang ada di Jurusan PKK, terdiri dari beberapa komponen diantaranya Mata Kuliah Umum (MKU), Mata Kuliah

Keahlian Fakultas, Mata Kuliah Keahlian (MKK) Program Studi, Mata Kuliah Pilihan Konsentrasi/MKPP, Mata Kuliah Kemampuan Tambahan (MKKT), Mata Kuliah Profesi (MKP).

Mata Kuliah Pilihan Konsentrasi (MKPK) yang ada di Program Studi Tata Boga adalah Paket Manajemen Patiseri, Paket Manajemen Jasa Katering, Paket Manajemen Pariwisata, Paket Manajemen Restoran, dan Paket Manajemen Dietetika. Prasarat untuk dapat memilih mata kuliah Paket Pilihan Manajemen Patiseri yaitu telah lulus mata kuliah Dasar Patiseri yang ditempuh pada semester empat. Mata kuliah Paket Pilihan Manajemen Patiseri ditempuh oleh mahasiswa pada semester empat sampai semester delapan yang terdiri dari mata kuliah Bisnis Patiseri dengan bobot (2 SKS), Manajemen Bisnis Patiseri (3 SKS), Kue Nusantara (2 SKS), Cake dan Roti (3 SKS), Cookies dan Candy (2 SKS), Dekorasi Patiseri (3 SKS) dan Praktek Industri Patiseri (3 SKS). Penyelenggaraan perkuliahan Paket Manajemen Patiseri mencakup kuliah teori dan praktek dengan kegiatan tatap muka terjadwal, kegiatan akademik terstruktur dan kegiatan mandiri.

Materi perkuliahan Paket Manajemen Patiseri berupa teori dan praktek sebagai bekal keilmuan dan pengalaman diharapkan dapat dijadikan bekal dalam menyiapkan diri menjadi guru boga bidang patiseri. Tujuan mata kuliah Paket Manajemen Patiseri yang penulis sarikan dari deskripsi tujuan mata kuliah Paket Manajemen Patiseri dalam silabus mata kuliah Paket Manajemen Patiseri (2005:5) yaitu “Mahasiswa mampu menguasai konsep patiseri dan mampu membuat produk patiseri serta menerapkan dalam mengelola usaha patiseri, membuka

lapangan kerja baru yang berorientasi produk patiseri, serta mampu menjadi seorang pengajar khususnya guru bidang Patiseri”.

Mengajar dalam prakteknya merupakan suatu proses penciptaan lingkungan, baik dilakukan guru maupun peserta didik agar terjadi proses belajar. Penciptaan lingkungan meliputi juga penataan nilai-nilai dan kepercayaan yang akan diupayakan untuk dicapai, agar penataan ini mencapai hasil yang optimal guru harus memahami berbagai konsep dan teori yang bertalian dengan proses belajar mengajar. Guru dalam proses belajar mengajar memerlukan kesiapan, kesiapan itu terdiri dari kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Persoalan ini membawa implikasi seperti yang dikemukakan oleh Mohammad Ali (1987:1) yaitu:

1. Guru harus mempunyai pegangan asasi tentang mengajar dan dasar-dasar teori belajar.
2. Guru harus dapat mengembangkan sistem pengajaran
3. Guru harus mampu melakukan proses belajar mengajar yang efektif
4. Guru harus mampu melakukan penilaian hasil belajar sebagai dasar umpan balik seluruh proses yang ditempuh

Mengacu pada pernyataan Mohammad Ali (1987:1) tersebut, seorang guru boga bidang patiseri harus mempunyai dasar-dasar teori dan dapat mengembangkan pengetahuan tentang patiseri serta mampu mengaplikasikan ilmu patiseri sebaik mungkin kepada peserta didik, karena baik tidaknya seorang guru memberikan pelajaran dapat dilihat dari apakah guru tersebut menguasai atau memahami materi pelajaran yang akan diberikan kepada peserta didik, demikian juga dengan mata kuliah Paket Manajemen Patiseri yang merupakan bekal bagi mahasiswa baik dari segi pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang berkaitan dengan konsep dari patiseri, meliputi segi pengetahuan yaitu mengetahui bahan

dan sifat bahan patiseri, peralatan, bahan-bahan untuk membuat patiseri, klasifikasi adonan dalam patiseri, teknik pembuatan patiseri, menguasai manajemen dalam patiseri serta penguasaan bisnis patiseri. Segi sikap meliputi sikap mahasiswa menjadi guru boga bidang patiseri, dan dalam segi keterampilan yaitu meliputi keterampilan dalam mengolah produk-produk patiseri. Ketiga aspek tersebut telah didapat dalam mata kuliah Paket Manajemen Patiseri sebagai kesiapan menjadi guru boga bidang patiseri yang harus semaksimal mungkin dapat memberikan materi teori serta praktek kepada peserta didik, sehingga menerima ilmu patiseri dan memahami pelajaran dengan maksimal.

Hasil belajar Paket Manajemen Patiseri dikatakan baik apabila tujuan mata kuliah dicapai oleh mahasiswa. Tercantum dalam silabus mata kuliah Patiseri (2005:11) yaitu: Mahasiswa diharapkan setelah menyelesaikan perkuliahan patiseri dapat menguasai dan mengembangkan ilmu tersebut secara kreatif dan siap menjadi guru boga bidang patiseri.

Hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang didapat oleh mahasiswa setelah mengikuti mata kuliah tersebut akan berguna bagi mahasiswa, bila hasil belajar tersebut dapat memberikan manfaat untuk kehidupannya oleh karena itu diharapkan Paket Manajemen Patiseri dapat memberikan bekal bagi mahasiswa untuk dapat memperoleh lapangan pekerjaan di bidang boga khususnya sebagai guru boga bidang patiseri. Latar belakang yang penulis paparkan di atas karena kedudukan peneliti sebagai mahasiswa PKK Tata Boga Paket Manajemen Patiseri ingin lebih mengungkap pendapat mahasiswa tentang “Bagaimana pendapat

mahasiswa tentang hasil belajar Paket Manajemen Patiseri sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri”.

B. Rumusan masalah

Rumusan masalah menurut Suharsimi Arikunto (2002:29) berpendapat bahwa: “Perumusan masalah merupakan langkah suatu problematika penelitian dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian”, berdasarkan kutipan tersebut, maka penulis menuliskan masalah ini yaitu: Bagaimana pendapat mahasiswa tentang manfaat hasil belajar paket manajemen patiseri sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri? Rumusan masalah ini dijadikan acuan untuk merumuskan judul penelitian, yaitu:

“Pendapat Mahasiswa Tentang Manfaat Hasil Belajar Paket Manajemen Patiseri Sebagai Kesiapan Guru Boga Bidang Patiseri” (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2003-2004).

Ruang lingkup permasalahan yang akan diteliti cukup luas, maka penulis perlu membatasi masalah dalam penelitian ini, yang berkaitan dengan:

1. Pendapat mahasiswa tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan kemampuan kognitif berupa pengetahuan mulai dari ruang lingkup Paket Manajemen Patiseri, pengertian, tujuan, pengetahuan alat dan bahan yang digunakan dalam patiseri, jenis-jenis produk patiseri, metode pembuatan patiseri dan manajemen bisnis dalam kesiapan menjadi guru boga bidang patiseri.

2. Pendapat mahasiswa tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan kemampuan afektif berupa sikap mahasiswa dalam mempelajari ilmu patiseri dan mempersiapkan diri sebagai guru boga bidang patiseri.
3. Pendapat mahasiswa tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor yang meliputi keterampilan dalam pembuatan produk serta manajemen patiseri pada mata kuliah Paket Manajemen Patiseri dalam kesiapan menjadi guru boga bidang patiseri.

Dari pembatasan masalah di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pendapat mahasiswa tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri sebagai kesiapan menjadi guru boga.

Definisi operasional dalam penelitian ini perlu dikemukakan untuk memberikan gambaran yang jelas tentang istilah yang digunakan dalam judul penelitian, sehingga tidak terjadi kesalah pahaman antara penulis dan pembaca mengenai istilah yang terdapat di dalam judul penelitian. Istilah yang perlu dijelaskan sebagai berikut:

1. Pendapat mahasiswa

- a. Pendapat adalah “Sumbangan pikiran, baik lisan maupun tulisan yang ditujukan pada seseorang atau kelompok berupa saran, kritik dan usulan”. W.J.S Poerwadarminta (1982:21).
- b. Mahasiswa adalah “seseorang yang telah memenuhi persyaratan masuk Perguruan Tinggi dan memenuhi kewajiban administrasi” PP. RI. NO. 60 (1999:180).

Pengertian pendapat mahasiswa pada penelitian ini mengacu pada pengertian Pendapat menurut W.J.S Poerwadarminta dan pengertian mahasiswa dalam PP.RI.NO 60, sehingga pengertian pendapat mahasiswa dalam penelitian ini adalah sumbangan fikiran dari mahasiswa program studi pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI yang telah mengikuti mata kuliah Paket Manajemen Patiseri dalam menyiapkan diri sebagai guru boga bidang patiseri.

2. Manfaat Hasil Belajar Paket Manajemen Patiseri

- a. Manfaat adalah “guna atau faedah” Yandianto (2000:314).
- b. Hasil belajar adalah “perubahan perilaku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor” (Nana S, 2004:3).
- c. Paket Manajemen Patiseri adalah mata kuliah paket pilihan (MKKP) yang ada di program studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI yang khusus mempelajari bisnis patiseri, manajemen bisnis patiseri, kue nusantara, *cake* dan *roti*, *cookies* dan *candy*, dekorasi patiseri, praktek industri patiseri (Kurikulum Ketentuan Pokok dan Struktur Program, 2007:253).

Pengertian Manfaat Hasil Belajar Paket Manajemen Patiseri mengacu pada pengertian manfaat menurut Yandianto, hasil belajar menurut Nana S dan pengertian Paket Manajemen Patiseri menurut kurikulum ketentuan pokok dan struktur program, sehingga pengertian manfaat hasil belajar paket manajemen patiseri pada penelitian ini adalah guna atau faedah yang diperoleh mahasiswa setelah mengikuti mata kuliah paket pilihan (MKKP) yang ada di program studi

Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI sebagai kesiapan menjadi guru boga bidang patiseri.

3. Kesiapan Guru Boga Bidang Patiseri

- a. Kesiapan adalah “keadaan memberi respon untuk bereaksi. Kesiapan itu timbul dari dalam diri seseorang dan juga berhubungan dengan kematangan, karena kematangan berarti kesiapan untuk melakukan kecakapan. Kesiapan itu perlu diperhatikan dalam proses belajar karena jika siswa belajar dan padanya sudah ada kesiapan, maka hasil belajarnya lebih baik” (Slameto, 2003:59).
- b. Guru boga adalah “orang dewasa yang karena jabatannya secara formil selalu mengusahakan terciptanya situasi mengajar yang tepat, sehingga memungkinkan bagi terjadinya proses pengalaman belajar dari siswa dengan mengusahakan segala sumber dan menggunakan strategi belajar yang tepat (Abin Syamsudin, 1995:131).
- c. Patiseri adalah “*Pastry a baked food, often sweet, made with a flour, egg, sugar, liquid dough*” (David Mizer, Mary P 1987) yaitu makanan yang dimatangkan dengan cara dibakar (dibakar) seringkali berasa manis, terbuat dari tepung, telur, gula, lemak dan cairan.

Pengertian kesiapan guru boga bidang patiseri pada penelitian ini mengacu pada pengertian kesiapan menurut Slameto, guru boga menurut Abin Syamsudin, dan pengertian patiseri menurut David Mizer, Mary P adalah kesiapan atau kesiapan orang dewasa yang karena jabatannya secara formil selalu mengusahakan terciptanya situasi mengajar yang tepat, sehingga memungkinkan bagi terjadinya proses pengalaman belajar dari siswa dengan

mengusahakan segala sumber dan menggunakan statergi belajar yang tepat dalam memberikan materi tentang patiseri.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini, yaitu untuk memperoleh data Pendapat Mahasiswa Tentang Manfaat Hasil Belajar Paket Manajemen Patiseri sebagai Kesiapan guru boga Bidang Patiseri.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini adalah untuk memperoleh data tentang:

- a. Pendapat mahasiswa tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang meliputi Bisnis Patiseri, Manajemen Bisnis Patiseri, Kue Nusantara, *Cake* dan Roti, *Cookies* dan *Candy*, Dekorasi Patiseri dan Praktek Industri Patiseri yang berkaitan dengan kemampuan kognitif berupa pengetahuan pembuatan produk patiseri serta manajemen patiseri dalam kesiapan menjadi guru boga bidang patiseri.
- b. Pendapat mahasiswa tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang meliputi Bisnis Patiseri, Manajemen Bisnis Patiseri, Kue Nusantara, *Cake* dan Roti, *Cookies* dan *Candy*, Dekorasi Patiseri dan Praktek Industri Patiseri yang berkaitan dengan kemampuan afektif berupa sikap dalam pembuatan produk patiseri serta manajemen patiseri dalam kesiapan menjadi guru boga bidang patiseri.
- c. Pendapat mahasiswa tentang manfaat hasil belajar paket manajemen patiseri yang meliputi Bisnis Patiseri, Manajemen Bisnis Patiseri, Kue Nusantara, *Cake* dan Roti, *Cookies* dan *Candy*, Dekorasi Patiseri dan Praktek Industri

Patiseri yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor yang meliputi keterampilan dalam pembuatan produk patiseri serta manajemen patiseri pada mata kuliah paket manajemen patiseri dalam kesiapan menjadi guru boga bidang patiseri.

D. Asumsi

Penelitian ini berpedoman pada asumsi sebagai suatu pendapat yang dapat dipertanggung jawabkan kebenarannya berdasarkan pendapat para ahli atau sesuatu telah menjadi kebenaran umum, sesuai dengan yang dikemukakan oleh Suharsimi Arikunto (1996:17) yaitu “Asumsi merupakan sesuatu yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang akan berfungsi sebagai hal-hal dipakai untuk berpijak bagi peneliti dalam melaksanakan penelitiannya.

Asumsi yang penulis kemukakan sebagai titik tolak pemikiran masalah yang diteliti adalah:

1. Hasil belajar Paket Manajemen Patiseri oleh mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI merupakan gambaran penguasaan ilmu pengetahuan, sikap dan keterampilan. Asumsi ini didukung pendapat yang dikemukakan oleh Sudjana N (1984:82) mengemukakan bahwa “hasil belajar merupakan kemampuan dalam bentuk tingkah laku manusia berupa kognitif, afektif, dan psikomotor setelah ia menerima pengalaman belajar”.
2. Kesiapan menjadi guru boga bidang patiseri akan timbul setelah mahasiswa memiliki kemampuan belajar disertai kemampuan mengajar dan memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam bidang patiseri sesuai tuntutan bidang dunia kerja. Asumsi ini ditunjang dengan pendapat Mohammad Ali (1984: 15) yaitu “Kesiapan pada dasarnya merupakan kapasitas kemampuan potensial

fisik dan mental dalam belajar yang disertai harapan keterampilan yang dimiliki dan latar belakang untuk mengerjakan sesuatu”.

3. Salah satu faktor penunjang keberhasilan mahasiswa menjadi guru boga bidang patiseri dapat dilihat apabila mahasiswa dapat menerapkan hasil belajar mata kuliah Paket Manajemen Patiseri berupa pengetahuan, keterampilan, dan sikap tentang apa yang harus dipersiapkan untuk menjadi guru boga bidang patiseri. Asumsi ini sesuai dengan pendapat Nana Sudjana (2001:31) “bahwa siswa dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuan ke dalam praktek kehidupannya”.

E. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yaitu Bisnis Patiseri, Manajemen Bisnis Patiseri, Kue Nusantara, *Cake* dan Roti, *Cookies* dan *Candy*, Dekorasi Patiseri dan Praktek Industri Patiseri berupa kemampuan kognitif yang meliputi pengetahuan pembuatan produk patiseri serta manajemen patiseri dalam kesiapan menjadi guru boga bidang patiseri?
2. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yaitu Bisnis Patiseri, Manajemen Bisnis Patiseri, Kue Nusantara, *Cake* dan Roti, *Cookies* dan *Candy*, Dekorasi Patiseri dan Praktek Industri Patiseri berupa kemampuan afektif tentang sikap dalam pembuatan

produk patiseri serta manajemen patiseri dalam kesiapan menjadi guru boga bidang patiseri?

3. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yaitu Bisnis Patiseri, Manajemen Bisnis Patiseri, Kue Nusantara, *Cake* dan Roti, *Cookies* dan *Candy*, Dekorasi Patiseri dan Praktek Industri Patiseri berupa kemampuan psikomotor sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri?

F. Lokasi dan Sampel Penelitian

Penulis melakukan penelitian ini di Jurusan PKK Program studi Tata Boga FPTK UPI yang berlokasi di Jl. Dr SetiaBudhi No.207 Bandung. Alasan penulis memilih Jurusan PKK sebagai lokasi dalam penelitian ini, karena penelitian tersebut dapat memenuhi kuota penelitian. Sampel dalam penelitian ini adalah mahasiswa Jurusan PKK Paket Manajemen Patiseri angkatan tahun 2003 sebanyak 10 orang dan 2004 sebanyak 20 orang jadi sampel dalam penelitian ini berjumlah 30 orang.