

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan Nasional berakar pada kebudayaan bangsa Indonesia dan berdasarkan Pancasila dan Undang-Undang Dasar 1945. Undang-Undang Dasar 1945 mengamanatkan upaya untuk mencerdaskan kehidupan bangsa serta agar pemerintah mengusahakan dan menyelenggarakan satu sistem Pendidikan Nasional yang diatur dengan Undang-Undang yaitu Undang-Undang Nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Indonesia. Sebagai bagian dari Pendidikan Nasional, Pendidikan Menengah Kejuruan merupakan pendidikan pada jenjang pendidikan yang mengutamakan pengembangan kemampuan peserta didik untuk dapat bekerja dalam bidang tertentu, kemampuan beradaptasi di lingkungan kerja, melihat peluang kerja, dan mengembangkan diri dikemudian hari.

Peningkatan kualitas pendidikan menengah dilaksanakan melalui lembaga pendidikan. Lembaga pendidikan yang menyelenggarakan kegiatan belajar mengajar di tingkat pendidikan menengah dalam sistem Pendidikan Nasional, yaitu lembaga pendidikan menengah umum, lembaga menengah kejuruan dan lain-lain. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), khususnya SMK Negeri 3 Kelompok Pariwisata Cimahi, merupakan salah satu lembaga pendidikan menengah kejuruan yang termasuk ke dalam sistem pendidikan nasional.

Sekolah Menengah Kejuruan merupakan bentuk satuan pendidikan menengah yang diselenggarakan untuk mempersiapkan peserta didik dalam memasuki lapangan kerja dengan mengembangkan sikap profesional. Pernyataan

ini sesuai dengan tujuan pendidikan menengah kejuruan sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang tentang Sisdiknas No II Bab II Pasal 3 (1995:91) sebagai berikut: “Pendidikan Menengah Kejuruan mengutamakan penyiapan peserta didik untuk memasuki lapangan kerja serta mengembangkan sikap profesional”.

SMK Negeri 3 Cimahi memiliki tiga program keahlian yaitu: Program Keahlian Restoran, Program Keahlian Akomodasi Perhotelan, dan Program Keahlian Tata Busana. Program Keahlian Restoran mempelajari berbagai pengetahuan dan keterampilan bidang boga, salah satu kompetensi Program Keahlian Restoran adalah Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* (hidangan penutup) Indonesia.

Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia merupakan kompetensi Program Keahlian Restoran yang diberikan kepada peserta didik tingkat I dan II, yang terdiri dari teori dan praktek dengan durasi pembelajaran 40 jam, dalam satu semester setiap jam pembelajaran 45 menit. Perbandingan program pembelajaran Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia terdiri dari teori 30% dan praktek 70%. Materi belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia membahas tentang identifikasi nama-nama *dessert* Indonesia, menyiapkan dan membuat *dessert* Indonesia, menyajikan *dessert* (hidangan penutup) Indonesia. Materi praktek membuat *dessert* Indonesia meliputi praktek memilih peralatan, menggunakan peralatan, memilih alat saji, membuat dengan menggunakan teknik mengukus, merebus, menggoreng dan memanggang, serta menyajikan. Kompetensi hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia tampak dari adanya perubahan tingkah laku dari peserta didik yang meliputi ranah

kognitif, afektif, dan psikomotor, sesuai pendapat yang dikemukakan Sudjana (2001:3) bahwa “Hasil belajar adalah perubahan tingkah laku seseorang yang mencakup ranah kognitif, afektif, dan psikomotor”.

Penguasaan hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia berupa kognitif, afektif, dan psikomotor pembuatan *dessert* Indonesia diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai bekal kesiapan dalam mengikuti pelaksanaan Uji Level. Uji Level merupakan alat atau prosedur untuk mengetahui atau mengukur kompetensi yang dimiliki oleh peserta didik, sehingga guru dapat mengetahui kemampuan yang dimiliki oleh peserta didik setiap semesternya dengan melibatkan pihak dunia industri dan dunia usaha. Uji Level bertujuan untuk menentukan berhasil atau tidaknya belajar peserta didik untuk melakukan suatu aktifitas yaitu berapa besar manfaat, tindakan, atau usaha peserta didik dalam mengikuti proses kegiatan belajar pada kompetensi Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia.

Uraian latar belakang masalah di atas, dijadikan dasar pemikiran penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI, yang dipersiapkan sebagai calon guru di SMK Kelompok Pariwisata tertarik untuk meneliti lebih jauh tentang Manfaat Hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia pada pelaksanaan Uji Level oleh peserta didik Program Keahlian Restoran Tingkat I Boga I SMK Negeri 3 Cimahi.

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah merupakan langkah dari suatu problematika dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian supaya adanya kejelasan

masalah yang akan diteliti sehingga objek penelitiannya jelas dan terarah. Perumusan masalah dalam penelitian ini yaitu “Apakah ada manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia pada pelaksanaan Uji Level?”

Masalah dalam penelitian ini perlu dibatasi agar penelitian lebih jelas dan terarah mengingat ruang lingkup permasalahan ini cukup luas dan menyangkut keterbatasan waktu, tenaga, kemampuan berfikir pada penulis, seperti dikemukakan oleh Margono (2005:3) bahwa “Suatu permasalahan mungkin menjadi bagian dari permasalahan yang luas dan kemampuan untuk memecahkan suatu permasalahan biasanya terbatas, sebab itu perlu ditetapkan lebih dahulu batas-batas permasalahan yang menurut kemampuan dapat diselesaikan”.

Dari luasnya gambaran masalah di atas, maka dalam penelitian ini penulis batasi pada:

- a. Manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia berkaitan dengan kemampuan kognitif yang meliputi pemahaman pengetahuan tentang identifikasi nama-nama *dessert* Indonesia, menyiapkan, membuat, dan menyajikan *dessert* (hidangan penutup) Indonesia pada pelaksanaan Uji Level.
- b. Manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia berkaitan dengan kemampuan afektif yang meliputi sikap dalam menyiapkan alat dan bahan, membuat, dan menyajikan *dessert* (hidangan penutup) Indonesia pada pelaksanaan Uji Level.
- c. Manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia berkaitan dengan kemampuan psikomotor yang meliputi keterampilan menggunakan alat, terampil dalam memilih bahan pembuatan *dessert* Indonesia, terampil

membuat dan menyajikan *desert* Indonesia, serta terampil membuat hiasan (*garnish*) untuk menyajikan *dessert* Indonesia pada pelaksanaan Uji Level.

Definisi operasional perlu diungkapkan dalam penelitian ini yaitu untuk menghindari salah penafsiran antara penulis dan pembaca terhadap istilah yang digunakan dalam judul penelitian: “Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level di SMK Negeri 3 Cimahi”.

Istilah-istilah yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Manfaat Hasil Belajar

- a. Manfaat menurut Poerwadarminta (2002:626) adalah “guna atau faedah”.
- b. Hasil Belajar menurut Sudjana (2001:3) adalah “Perubahan tingkah laku seseorang yang mencakup ranah kognitif, afektif, dan psikomotor”.

Pengertian manfaat hasil belajar yang dimaksudkan dalam penelitian ini mengacu pada pengertian manfaat menurut Poerwadarminta dan Sudjana yang telah diuraikan di atas yaitu guna atau faedah dari perubahan tingkah laku seseorang yang mencakup ranah kognitif, afektif, dan psikomotor.

2. Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia.

Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia merupakan Kompetensi yang didalamnya mencakup perpaduan kognitif, afektif, dan psikomotor untuk melaksanakan pembelajaran Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia”. (Kurikulum SMK Edisi 2004 Program Keahlian Restoran).

3. Pelaksanaan Uji Level

- a. Pelaksanaan menurut kamus besar Bahasa Indonesia (1990:448) adalah “Proses, cara, perbuatan melaksanakan (rancangan, keputusan, dan sebagainya)”.

- b. Uji Level adalah "Penilaian periodik yang secara khusus dijadwalkan oleh sekolah sebagai bagian tidak terpisahkan dari jadwal kegiatan akademiknya". (Kurikulum SMK Edisi 2004 Program Keahlian Restoran).

Pengertian pelaksanaan Uji Level dalam penelitian ini mengacu pada pengertian pelaksanaan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia dan pengertian Uji Level menurut Kurikulum di atas, pengertian pelaksanaan Uji Level adalah suatu proses yang digunakan untuk mengetahui kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor kompetensi yang dimiliki peserta didik dalam menyiapkan dan menyajikan *dessert* Indonesia.

Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia adalah perubahan tingkah laku peserta didik berupa ranah kognitif, afektif, dan psikomotor yang diperoleh peserta didik setelah melaksanakan Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia pada pelaksanaan Uji Level.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk menemukan, mengembangkan atau menguji permasalahan dan masih diragukan kebenarannya. Penelitian akan berhasil apabila memiliki tujuan yang jelas karena tujuan merupakan pedoman bagi penelitian dalam menentukan arah yang harus dituju dalam melakukan suatu penelitian. Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian yang penulis laksanakan adalah sebagai berikut:

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran tentang manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan

Dessert Indonesia pada pelaksanaan Uji level (Penelitian terbatas pada peserta didik Tingkat I Boga 1 Program Keahlian Restoran di SMK Negeri 3 Cimahi).

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini merupakan spesifikasi dari tujuan umum penelitian tersebut di atas maka tujuan khusus dari penelitian ini berkaitan dengan memperoleh data mengenai:

- a. Manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia berkaitan dengan kemampuan kognitif yang meliputi pemahaman pengetahuan tentang identifikasi nama-nama *dessert* Indonesia, menyiapkan, membuat, dan menyajikan *dessert* (hidangan penutup) Indonesia pada pelaksanaan Uji Level.
- b. Manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia berkaitan dengan kemampuan afektif yang meliputi sikap dalam menyiapkan alat dan bahan, membuat, dan menyajikan *dessert* (hidangan penutup) Indonesia pada pelaksanaan Uji Level.
- c. Manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia berkaitan dengan kemampuan psikomotor yang meliputi: terampil menggunakan alat, terampil dalam memilih bahan pembuatan *dessert* Indonesia, terampil membuat dan menyajikan *dessert* Indonesia, serta terampil membuat hiasan (*garnish*) untuk menyajikan *dessert* Indonesia pada pelaksanaan Uji Level.

D. Asumsi

Arikunto (1998:60) mengemukakan bahwa "Anggapan dasar atau postulat adalah sebuah titik tolak pemikiran yang keberadaannya diterima oleh

penyelidik”. Sesuai dengan pendapat tersebut, maka yang menjadi anggapan dasar dalam penelitian ini adalah:

1. Hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia tampak adanya perubahan tingkah laku dari peserta didik meliputi ranah kognitif, afektif, dan psikomotor. Anggapan dasar ini sesuai dengan pendapat Hamalik (2002:155), bahwa:

Hasil belajar tampak sebagai terjadinya perubahan tingkah laku pada diri siswa, yang dapat diamati dan diukur dalam bentuk perubahan pengetahuan, sikap dan keterampilan. Perubahan itu dapat diartikan terjadinya peningkatan dan pengembangan yang lebih baik dibandingkan dengan sebelumnya, misalnya dari tidak tahu menjadi tahu, sikap kurang sopan menjadi sopan, dan sebagainya.

2. Uji Level Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia merupakan bentuk evaluasi dari hasil belajar yang dilakukan oleh pihak sekolah bekerja sama dengan pihak dunia industri dan dikatakan berhasil apabila peserta didik sebagian besar dapat memperoleh nilai yang memuaskan sesuai dengan kriteria penilaian yang telah ditentukan. Pendapat ini mengacu pada ungkapan Griffin dan Nix (1991:16) dalam Haryati (2006) bahwa ”Penilaian adalah suatu pernyataan sejumlah fakta untuk menjelaskan karakteristik seseorang atau sesuatu”.
3. Manfaat yang dirasakan peserta didik dan hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia yang diperolehnya dapat ditransfer sehingga dapat muncul kreatifitas dari pembuatan *dessert* Indonesia yang bersifat kognitif, afektif, dan psikomotor dalam mengikuti pelaksanaan Uji Level sesuai dengan uraian Sumahamijaya dkk (2003:133) bahwa “Seseorang yang

telah mengikuti pendidikan dapat merasakan dan memanfaatkan hasil belajar tersebut”.

E. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian diperlukan sebagai acuan bagi penulis dalam membuat rumusan-rumusan pertanyaan sebagai langkah untuk mengumpulkan data. Rumusan pertanyaannya yaitu:

1. Seberapa besar manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia yang berkaitan dengan kemampuan kognitif peserta didik pada pelaksanaan Uji Level?
2. Seberapa besar manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia yang berkaitan dengan kemampuan afektif peserta didik pada pelaksanaan Uji Level?
3. Seberapa besar manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor peserta didik pada pelaksanaan Uji Level?
4. Seberapa besar persentase manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia berupa kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor?

F. Metode Penelitian

Metode yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah untuk mengungkapkan manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia pada pelaksanaan Uji Level. Metode penelitian yang penulis gunakan

adalah metode deskriptif yang bertujuan untuk pada pemecahan masalah-masalah aktual. Teknik pengumpulan data yang dilakukan penulis adalah angket yang bertujuan untuk memperoleh data tentang manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia pada pelaksanaan Uji Level.

G. Lokasi dan Sampel Penelitian

Penelitian ini dilakukan di SMK Negeri 3 Cimahi. Alasan pemilihan lokasi ini karena data yang diambil penulis mengenai Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia pada Pelaksanaan Uji Level di SMK Negeri 3 Cimahi. Sampel yang digunakan adalah peserta didik Program Keahlian Restoran Tingkat I Boga 1 yang telah mengikuti kompetensi Penyiapan dan Pembuatan *Dessert* Indonesia dan telah mengikuti Uji level.

