

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan sangat berperan penting dalam penentuan kualitas sumber daya manusia (SDM). Pendidikan merupakan usaha bersama dalam proses terpadu dan terorganisir untuk membantu manusia mengembangkan dan menyiapkan diri, guna mengambil tempat semestinya dalam pembangunan di masyarakat.

UPI merupakan suatu lembaga pendidikan yang bertujuan menghasilkan SDM yang profesional dibidangnya dan memiliki tanggung jawab penuh dalam meningkatkan kemampuan belajar sehingga lulusannya menjadi lulusan yang dapat diterima di masyarakat dan siap memasuki dunia kerja. Artinya lulusannya harus dapat memenuhi tuntutan dan kebutuhan masyarakat khususnya di dunia industri.

Program Studi Pendidikan Tata Boga adalah salah satu Program Studi di UPI yang memiliki visi dan misi seperti tercantum dalam <http://pkk.upi.edu/> sebagai berikut:

1. Visi

Menjadi program studi pelopor dan unggul dalam disiplin ilmu Pendidikan Tata Boga di Indonesia pada tahun 2010, dan di Asia pada tahun 2025, sehingga menjadi program studi terpadang, berwibawa baik, pada tatanan nasional maupun internasional dan mampu memberikan inspirasi, serta menjadi rujukan kebijakan nasional.

2. Misi

- a. Menyelenggarakan pendidikan dalam lingkup pendidikan Tata Boga untuk menyiapkan tenaga pendidik, yang berdaya saing global.
- b. Melakukan penelitian dan pengkajian untuk mengembangkan teori-teori dalam lingkup pendidikan dan keilmuan Tata Boga yang inovatif serta penerapannya dalam pendidikan formal, non formal, dan informal.

- c. Menyelenggarakan layanan pengabdian kepada masyarakat secara profesional untuk memecahkan masalah dalam lingkup Pendidikan Tata Boga.
- d. Berperan aktif sebagai pusat informasi dan diseminasi dalam lingkup Pendidikan Tata Boga.
- e. Melakukan kerjasama dengan lembaga lain, seperti dengan SMK Pariwisata, maupun lembaga non pendidikan dunia usaha, dunia industri dalam upaya pengembangan ilmu dalam lingkup Pendidikan Tata Boga.

Mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan dalam kurikulum UPI merupakan Mata Kuliah Keahlian (MKK) Prodi Pendidikan Tata Boga yang bersifat *pre requisite* yaitu mata kuliah yang harus ditempuh oleh mahasiswa sebagai prasyarat sebelum menempuh Mata Kuliah Keahlian (MKK) lain diantaranya Pengawetan Makanan. Ilmu dan pengetahuan yang didapatkan dari hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan hendaknya dapat diimplementasikan pada praktek Mata Kuliah Pengawetan Makanan.

Praktek Mata Kuliah Pengawetan Makanan lebih menekankan pada proses pelaksanaan pengolahan pengawetan makanan. Mahasiswa yang mengikuti Mata Kuliah ini dianggap telah memiliki cukup bekal tentang pengetahuan bahan makanan meliputi sumber, sifat, cara pemilihan, serta perlakuan yang tepat terhadap bahan makanan yang dipelajari pada mata kuliah sebelumnya antara lain adalah Mata Kuliah Pengetahuan Bahan Makanan, dengan demikian proses pelaksanaan praktek Pengawetan Makanan dapat dilaksanakan dengan benar.

Hasil pengamatan sementara yang dilakukan penulis pada praktek Pengawetan Makanan yang dilakukan oleh mahasiswa menunjukkan mereka memilih dan memperlakukan bahan makanan belum tepat sesuai yang telah dipelajari pada Mata Kuliah Pengetahuan Bahan Makanan, oleh penulis ini

dianggap sebagai suatu gejala dimana masih banyak mahasiswa yang belum optimal dalam menerapkan pengetahuan bahan makanan mengenai sumber, sifat, pemilihan dan perlakuan yang tepat terhadap bahan makanan yang dapat dilakukan mahasiswa pada pelaksanaan praktek Pengawetan Makanan.

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktek Pengawetan Makanan” di Jurusan PKK FPTK UPI Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2007.

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah merupakan bagian pokok dalam melakukan penelitian, sehingga dengan adanya perumusan masalah diharapkan tujuan yang hendak dicapai lebih spesifik dan dapat terealisasikan, seperti dikemukakan oleh Sugiyono (2008:55), yaitu “Rumusan masalah adalah suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah : “Bagaimana penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan”.

Ruang lingkup permasalahan perlu dibatasi agar masalah tidak terlalu luas, penelitian tentang “Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktek Pengawetan Makanan” selanjutnya dibatasi pada kemampuan sebagai berikut :

- a. Kemampuan kognitif, meliputi pemilihan dan perlakuan pada bahan makanan sumber karbohidrat, sumber protein hewani dan nabati serta sumber vitamin dan mineral yang digunakan untuk pembuatan produk pengawetan makanan.
- b. Kemampuan afektif, meliputi sikap ketelitian dalam sanitasi hygiene pribadi dan tempat kerja serta persiapan pada sumber karbohidrat, sumber protein hewani, dan sumber vitamin dan mineral yang digunakan untuk pembuatan produk pengawetan makanan.
- c. Kemampuan psikomotor, meliputi keterampilan dalam pengolahan sumber karbohidrat, sumber protein hewani, serta sumber vitamin dan mineral yang digunakan untuk pembuatan produk pengawetan makanan.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh, menganalisis dan menafsirkan data tentang penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan meliputi :

- a. Kemampuan kognitif, meliputi pemilihan dan perlakuan pada bahan makanan sumber karbohidrat, sumber protein hewani dan nabati serta sumber vitamin dan mineral yang digunakan untuk pembuatan produk pengawetan makanan.

- b. Kemampuan afektif, meliputi sikap ketelitian dalam sanitasi hygiene pribadi dan tempat kerja serta persiapan pada sumber karbohidrat, sumber protein hewani, dan sumber vitamin dan mineral yang digunakan untuk pembuatan produk pengawetan makanan.
- c. Kemampuan psikomotor, meliputi keterampilan dalam pengolahan sumber karbohidrat, sumber protein hewani, serta sumber vitamin dan mineral yang digunakan untuk pembuatan produk pengawetan makanan.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat pada :

1. Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI, dengan adanya penelitian ini dapat memberikan masukan dan informasi tentang penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan.
2. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2007 jurusan PKK FPTK UPI dalam penelitian ini dapat meningkatkan ilmu dan wawasan serta informasi tentang hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan diterapkan pada praktek Pengawetan Makanan.
3. Penulis sebagai peneliti dapat lebih mengembangkan ilmu dan pengetahuan mengenai Pengetahuan Bahan Makanan dan Pengawetan Makanan serta memiliki pengalaman dalam melaksanakan suatu penelitian.

E. Asumsi

Anggapan dasar atau asumsi yaitu suatu titik tolak yang digunakan sebagai dasar penelitian, dibutuhkan sebagai pegangan pokok secara umum dalam pemecahan yang akan diteliti. Menurut Sugiyono (2008:66) asumsi adalah:

Pola pikir yang menunjukkan hubungan antara variabel yang akan diteliti sekaligus mencerminkan jenis dan jumlah rumusan masalah yang perlu dijawab melalui penelitian teori yang akan digunakan untuk merumuskan hipotesis, jenis, dan jumlah hipotesis dan tehnik analisis statistik yang akan digunakan.

Asumsi yang menjadi titik tolak penulis dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut :

- a. Mahasiswa dianggap berhasil dalam praktek Pengawetan Makanan apabila mampu menerapkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan. Anggapan dasar ini didukung oleh pendapat Sudjana (2001 : 39) bahwa “siswa dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuan dalam praktek kehidupannya”.
- b. Penguasaan materi Mata Kuliah Pengetahuan Bahan Makanan yang diperoleh mahasiswa merupakan penguasaan kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor dalam melaksanakan praktek Pengawetan Makanan. Anggapan dasar ini mengacu pada pendapat Dimiyati dan Mujiono (2002 : 10) bahwa “tingkat kemampuan atau penguasaan yang dapat dikuasai oleh peserta didik mencakup tiga aspek yaitu kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor.”
- c. Salah satu indikator keberhasilan praktek Pengawetan Makanan salah satunya adalah apabila mahasiswa dapat menerapkan pengetahuan yang telah diperoleh pada Mata Kuliah Pengetahuan Bahan Makanan dalam hal sumber,

pemilihan, dan perlakuan bahan makanan. Anggapan dasar ini didukung oleh pendapat Ali (2002 : 43) yang mengemukakan bahwa penerapan adalah : “kemampuan menggunakan atau menafsirkan suatu bahan yang sudah dipelajari kedalam situasi baru yang kongkrit seperti menerapkan suatu dalil, metode, konsep, prinsip atau teori”.

F. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian ini dikembangkan berdasarkan tujuan dan kemampuan penulis dalam melakukan penelitian, maka dalam penelitian ini penulis merumuskan pertanyaan penelitian sebagai berikut :

- a. Bagaimana penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan meliputi pemilihan dan perlakuan bahan makanan sumber karbohidrat, sumber protein hewani dan nabati serta sumber vitamin dan mineral yang digunakan untuk pembuatan produk pengawetan makanan?
- b. Bagaimana penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan meliputi sikap ketelitian dalam sanitasi hygiene pribadi dan tempat kerja serta bagaimana persiapan pada sumber karbohidrat, sumber protein hewani, serta sumber vitamin dan mineral yang digunakan untuk pembuatan produk pengawetan makanan?
- c. Bagaimana penerapan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan meliputi keterampilan dalam pengolahan sumber karbohidrat, sumber protein hewani, serta sumber vitamin dan mineral yang digunakan untuk pembuatan produk pengawetan makanan?

G. Metode Penelitian

Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode deskriptif. Sudjana (2004 : 64) berpendapat bahwa “penelitian deskriptif adalah penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang”.

Metode penelitian deskriptif ini penulis harapkan dapat menggambarkan bagaimana penerapan hasil belajar Mata Kuliah Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Pengawetan Makanan. Sesuai dengan metode yang digunakan, maka alat yang digunakan adalah angket dan *performance test*.

H. Lokasi dan Sampel Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian adalah tempat melakukan kegiatan penelitian guna memperoleh data yang berasal dari responden. Lokasi penelitian yang dipilih yaitu Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) Fakultas Pendidikan Tekhnologi dan Kejuruan (FPTK) Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Program Studi Pendidikan Tata Boga yang berlokasi di Jl. Setiabudhi No.229 Bandung.

2. Sampel

Sampel menurut Sugiyono (2008 : 118) adalah “bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut”. Sampel yang akan diambil peneliti dalam penelitian ini menggunakan sampel total yaitu seluruh populasi

dijadikan sampel yang jumlahnya 35 mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK angkatan 2007 yang telah lulus mengikuti Mata Kuliah Pengetahuan Bahan Makanan.

