

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan salah satu bentuk perwujudan kebudayaan manusia yang dinamis dan syarat 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 untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa terhadap Tuhan Yang Maha Esa, berahlak mulia, sehat, berilmu cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Realisasi dari pencapaian sistem Pendidikan Nasional, pemerintah menyelenggarakan pendidikan melalui tiga jalur yaitu 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 I 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 diluar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara terstruktur berjenjang.
3. Pendidikan informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan.

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

1. Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.
2. Menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompetisi, beradaptasi di lingkungan kerja, dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.

Sekolah Menengah Kejuruan salah satunya SMK kelompok Pariwisata yang mencakup beberapa program keahlian salah satu program keahlian yang ada di SMK Pariwisata yaitu Program keahlian Restoran. Kurikulum SMK kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran memuat sejumlah program pendidikan dan pelatihan (diklat), diantaranya program normatif, adaptif dan produktif.

Program diklat produktif yang ada pada keahlian tata boga terdiri dari beberapa mata diklat. Salah satunya mata diklat Pengolahan Makanan, Pengolahan Makanan merupakan mata diklat yang wajib dikuasai oleh peserta didik tingkat I dan tingkat II sifat mata diklat ini berupa teori dan praktek dengan perbandingan 30%:70%. Teori yang diberikan berupa materi tentang Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan (*Use Basic Method Of Cookery*) ada dua sub kompetensi yaitu pertama memilih dan menggunakan peralatan memasak, kedua menerapkan teknik dasar pengolahan makanan dalam mengolah makanan. Meliputi teknik membakar, memanggang, merebus, mengukus, memepes menumis, dan menggoreng. Praktikum pada kompetensi teknik dasar pengolahan makanan mencakup praktikum makanan Indonesia.

Kompetensi ini wajib dikuasai oleh peserta didik mengingat bahwa kompetensi ini merupakan titik awal penguasaan keterampilan mengolah dan menyajikan makanan dalam praktikum makanan Indonesia.

Hasil dari pengamatan penulis selama PLP (Program Latihan Profesi) di SMK Negeri 3 Cimahi bahwa sebagian dari peserta didik masih kurang dalam menerapkan Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan ke dalam Praktikum Makanan Indonesia. Kondisi ini diperkuat oleh hasil observasi yang dilakukan penulis pada saat peserta didik melaksanakan praktek, bahwa dalam pelaksanaan praktek makanan Indonesia sebagian peserta didik masih belum dapat memahami pengetahuan tentang teori teknik dasar pengolahan makanan pada pelaksanaan praktikum makanan Indonesia, memporsi hidangan,

alat yang dipakai untuk menyajikan hidangan dan keterampilan dalam menggarnish suatu hidangan.

Peserta didik dianggap berhasil mencapai kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” apabila diantaranya telah sanggup menerapkan teknik dasar pengolahan makanan dalam pengetahuan, sikap dan keterampilan ke dalam pelaksanaan praktikum makanan Indonesia. Penulis sebagai mahasiswa PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga yang merupakan calon guru SMK merasa tertarik untuk meneliti sejauh mana penerapan kompetensi “Teknik Dasar Pengolahan Makanan” (*Use Basic Method Of Cookery*) pada Pelaksanaan Praktikum Makanan Indonesia.

B. Rumusan Masalah

Masalah utama yang dibahas dalam penelitian ini adalah sejauh mana Penerapan “Kompetensi Menggunakan Teknik dasar Pengolahan Makanan” pada Pelaksanaan Praktikum Makanan Indonesia.

Perumusan masalah dapat dijelaskan dengan cara merumuskan judul selengkapnya seperti yang dijelaskan oleh Arikunto, (2006:50). Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana penerapan kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada pelaksanaan praktikum makanan Indonesia oleh peserta didik kelas XI Program keahlian Restoran SMKN 3 Cimahi tahun ajaran 2008/2009. Sebagai judul dalam skripsi ini “Penerapan Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan Pada Pelaksanaan Praktikum Makanan Indonesia”.

Pembatasan masalah merupakan penegasan dari masalah yang akan dibahas. Mengingat luasnya permasalahan yang akan diteliti, maka penulis perlu membatasi masalah dalam penelitian berjudul: Penerapan Kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan”. Penelitian ini dibatasi pada:

1. Penerapan Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan pada pelaksanaan praktikum makanan Indonesia berkaitan dari aspek kognitif meliputi berbagai teknik dasar pengolahan makanan yaitu membakar, menyemur, merebus, mengukus, memepes, menumis dan menggoreng.
2. Penerapan Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan pada pelaksanaan praktikum makanan Indonesia berkaitan dengan aspek afektif meliputi ketelitian dalam memilih dan menerapkan berbagai teknik dasar pengolahan makanan dalam praktikum makanan Indonesia dalam mengolah nasi pepes, nasi bakar, nasi kapau, ayam goreng Padang, ayam goreng Bandung, ayam panggang Klaten, urap, sayur lodeh, serta tempe dan tahu bacem.
3. Penerapan kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada pelaksanaan praktikum makanan Indonesia berkaitan dengan aspek psikomotor meliputi pengolahan makanan diantaranya seperti nasi pepes, nasi bakar, nasi kapau, ayam goreng Padang, ayam panggang Klaten, ayam goreng Bandung, urap, sayur lodeh, serta tempe dan tahu bacem.

Definisi operasional dalam penelitian diperlukan untuk menghindari kesalahan antara pembaca dan penulis sebagai peneliti dalam menafsirkan istilah-istilah yang digunakan dalam judul penelitian Penerapan Kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” Pada Praktikum Makanan Indonesia.

Beberapa istilah yang perlu dijelaskan dalam bentuk definisi operasional:

a. Penerapan Kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan

1) Penerapan

Penerapan menurut Kamus Ali (1983:43) adalah kemampuan menggunakan atau menafsirkan suatu bahan yang sudah dipelajari kedalam situasi baru/kongkrit seperti menerapkan suatu dalil, metode, konsep, prinsip dan teori.

2) Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan

Kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan (*Use Basic Method Of Cookery*) menurut kurikulum SMK tahun 2004 adalah kemampuan yang harus dimiliki peserta didik berupa teori dan praktek yang mempelajari tentang peralatan, pengolahan makanan dan metode pengolahan makanan mencakup, membakar, menyemur, menumis, merebus, mengukus, memepes dan menggoreng.

Pengertian Penerapan Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar pengolahan makanan mengacu pada pendapat tersebut adalah menggunakan kompetensi berupa teori dan praktek yang mempelajari tentang peralatan

pengolahan makanan dan metode pengolahan makanan mencakup membakar, menyemur, menumis, merebus, mengukus, memepes, dan menggoreng.

b. Pelaksanaan Praktikum Makanan Indonesia

- 1) Pelaksanaan Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1984:553) adalah pelaksanaan perihal perbuatan, usaha melaksanakan rancangan atau rencana yang telah dibuat.
- 2) Praktikum Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1984:767) adalah cara melaksanakan secara nyata apa yang disebut dalam teori.
- 3) Makanan Indonesia menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1996:467) adalah bagaimana dapat mengolah, membuat makanan di dapur yang khusus berhubungan dengan makanan Indonesia.

Pengertian pelaksanaan praktikum makanan Indonesia mengacu pada pendapat tersebut adalah usaha melaksanakan rancangan atau rencana yang telah dibuat dan dilaksanakan secara nyata apa yang disebutkan dalam teori atau pengetahuan yang mereka pelajari sebelumnya yang berhubungan dengan makanan Indonesia.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Penelitian ini secara umum bertujuan untuk mengetahui bagaimana Penerapan Kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” pada Pelaksanaan Praktikum Makanan Indonesia Di SMKN 3 Cimahi.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran tentang Penerapan Kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” Pada Pelaksanaan Praktikum Makanan Indonesia meliputi:

- a. Penerapan kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada pelaksanaan praktikum makanan Indonesia berkaitan dengan aspek kognitif yang meliputi pengetahuan mengenai berbagai teknik dasar pengolahan makanan yaitu membakar, menyemur, menumis, Merebus, mengukus, memepes dan menggoreng.
- b. Penerapan kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada pelaksanaan praktikum makanan Indonesia berkaitan dengan aspek afektif, yang berkaitan dengan ketelitian dan kesungguhan dalam memilih dan menerapkan berbagai teknik dasar pengolahan makanan yaitu membakar, menyemur, menumis, Merebus, mengukus, memepes, dan menggoreng.
- c. Penerapan kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada pelaksanaan praktikum makanan Indonesia berkaitan dengan aspek psikomotor, yang berkaitan dengan keterampilan dalam mengolah makanan Indonesia dengan berbagai teknik dasar pengolahan makanan pada pembuatan nasi pepes, nasi bakar, nasi kapau, ayam goreng Padang, ayam panggang Klaten, ayam goreng Bandung, urap, sayur lodeh, serta tempe dan tahu bacem.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain :

1. Bagi peserta didik Program Keahlian Restoran SMKN 3 Cimahi, untuk lebih meningkatkan kemampuan, pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam mencapai standar kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada pelaksanaan praktikum makanan Indonesia.
2. SMKN 3 Cimahi, khususnya Program Keahlian Restoran dengan adanya penelitian ini menjadi umpan balik terhadap pelaksanaan proses belajar mengajar teori dan praktek yang bersangkutan.
3. Bagi penulis sebagai mahasiswa PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga dan sebagai calon pendidik dengan melakukan penelitian ini, dapat menambah wawasan, pengetahuan, dan keterampilan tentang penerapan kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan pada pelaksanaan praktikum makanan Indonesia.

E. Asumsi Penelitian

Pengertian asumsi atau anggapan dasar menurut Arikunto (2006:68) adalah “suatu hal yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang akan berfungsi sebagai hal-hal yang dipakai untuk berpijak bagi peneliti dalam melaksanakan penelitian”.

Penelitian ini mengacu pada definisi di atas, maka penulis merumuskan asumsi sebagai berikut:

1. Proses pembelajaran di sekolah dimaksudkan untuk mengembangkan potensi akademis dan kepribadian siswa, menguasai ilmu pengetahuan dan teknologi, sesuai dengan kebutuhan dan perkembangan dunia kerja. Proses pembelajaran/pelatihan di dunia kerja dimaksudkan agar siswa mengembangkan dan menginternalisasi sikap dan nilai profesional sebagai tenaga kerja yang berkualitas unggul, baik bekerja pada pihak lain maupun sebagai pekerja mandiri. Kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan merupakan salah satu kompetensi yang harus dicapai oleh peserta didik dalam lingkup keahlian bidang boga. Pernyataan ini sesuai dengan tujuan kurikulum SMK edisi (2004:14) adalah:

Pelaksanaan pembelajaran/diklat dimaksudkan untuk mengembangkan potensi akademis dan kepribadian siswa, menguasai kompetensi terstandar, serta menginternalisasi sikap dan nilai profesional sebagai tenaga kerja yang berkualitas unggul, sesuai dengan kebutuhan dunia kerja.

2. Penguasaan kompetensi teknik dasar pengolahan makanan yang diperoleh peserta didik merupakan penguasaan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor dalam melakukan praktikum makanan Indonesia. Anggapan dasar tersebut mengacu pada pendapat Dimiyati dan Mujiono (2002:26) bahwa “tingkat kemampuan atau penguasaan yang dapat dikuasai oleh peserta didik mencakup tiga aspek yaitu kognitif, afektif dan psikomotor.
3. Peserta didik SMKN 3 Cimahi dianggap berhasil dalam mencapai kompetensi menggunakan teknik dasar pengolahan makanan (*Use Basic Method Of Cookery*), Apabila telah sanggup menerapkan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang telah diperoleh ke dalam pelaksanaan

praktikum makanan Indonesia. Anggapan ini mengacu pada pendapat Resa (Ali 1987:43) bahwa “penerapan adalah kemampuan menggunakan suatu bahan yang sudah dipelajari kedalam situasi yang kongkrit seperti menerapkan suatu dalil, metode, konsep, prinsip atau teori.

F. Pertanyaan Penelitian.

1. Bagaimana penerapan kompetensi menggunakan teknik dasar memasak pada pelaksanaan praktikum makanan Indonesia ditinjau dari aspek kognitif yang berkaitan dengan pengetahuan mengenai berbagai teknik dasar pengolahan makanan?
2. Bagaimana penerapan kompetensi menggunakan teknik dasar memasak pada pelaksanaan praktikum makanan Indonesia ditinjau dari aspek afektif yaitu sikap teliti dalam memilih, mempersiapkan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan?
3. Bagaimana penerapan kompetensi menggunakan teknik dasar memasak pada pelaksanaan praktikum makanan Indonesia ditinjau dari aspek psikomotor yaitu keterampilan dalam mempersiapkan bahan, pengolahan dan proses penyajian makanan?

G. Metode Penelitian

Metode penelitian merupakan suatu cara yang teratur dalam menggunakan alat atau teknik tertentu untuk kepentingan suatu penelitian. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode deskriptif dengan tujuan untuk mendapatkan gambaran tentang masalah yang sedang terjadi saat sekarang ini sedang berlangsung serta berpusat pada masalah aktual.

H. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian ini dilakukan di SMK Negeri 3 Cimahi dengan sampel penelitian yaitu peserta didik kelas XI Program Keahlian Restoran Tahun Ajaran 2008/2009 SMK Negeri 3 Cimahi sebanyak 30 orang.

