

## **BAB I PENDAHULUAN**

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

Pendidikan merupakan salah satu unsur penting yang memiliki peranan dalam membentuk dan mengembangkan pribadi bangsa yang berkualitas. Pemerintah dalam menyelenggarakan pendidikan 3 jalur yaitu formal, non formal, dan in formal, jalur pendidikan secara terstruktur dan berjenjang, terdiri atas pendidikan dasar, menengah, dan pendidikan perguruan tinggi. Jalur pendidikan formal salah satunya SMK, SMK bertujuan mendidik dan mempersiapkan calon tenaga kerja tingkat menengah untuk dapat terjun di masyarakat pada bidang tertentu, khususnya pada bidang boga. Sekolah Menengah Kejuruan, berperan dalam mempersiapkan siswanya menjadi tenaga kerja terampil, profesional dan dapat mengembangkan profesinya pada berbagai jenis pekerjaan di bidang pariwisata antara lain: Tata Boga, Tata Busana dan Perhotelan. Seperti termuat dalam tujuan kurikulum SMK (2004) bahwa tujuan khusus SMK adalah:

1. Menyediakan peserta didik agar menjadi mahasiswa produktif, maupun 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 didik agar mampu memilih karier, ulet dan gigih mengembangkan sikap profesinya dalam bidang keahlian yang diminati.
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni agar mampu mengembangkan diri dikemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi.
4. Membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

Tujuan SMK tersebut akan tercapai apabila program pendidikan yang diberikan benar-benar dibutuhkan untuk mencapai penguasaan kompetensi,

sebagaimana disyaratkan oleh dunia industri. Program pendidikan di SMK terdiri dari 3 program, yaitu program normatif, program adaptif, dan program produktif. Program produktif pada Mata Diklat Pengolahan Makanan (PM) terdiri dari 32 kompetensi, salah satunya kompetensi dasar membuat dan menyajikan *salad*

Salah satu kompetensi yang harus dicapai oleh peserta didik Program Keahlian Restoran dan tercantum dalam kurikulum SMK Kelompok pariwisata Program Keahlian Restoran (2004 : 19) adalah “kompetensi membuat dan menyajikan *salad*, yaitu kemampuan yang merupakan perpaduan pengetahuan (*knowledge*), sikap (*attitude*), dan keterampilan (*skill*) peserta didik tentang penyiapan, pengolahan, penataan dan penyimpanan hidangan *salad*”.

”Kompetensi Membuat Dan Menyajikan *Salad*” menyiapkan peserta didik untuk memiliki kemampuan pengetahuan, sikap dan keterampilan dasar dalam pelaksanaan praktek pengolahan makanan, meliputi : cara pemilihan bahan untuk *salad*, penyimpanan *salad*, sistem kendali mutu. Macam-macam potongan *salad*, pengolahan *salad*, standar porsi, perhitungan kebutuhan bahan makanan, saus untuk *salad*. Penataan dan penghidangan *salad*. Pengetahuan, sikap dan keterampilan tentang membuat dan menyajikan *salad* yang telah dikuasai oleh Peserta didik. Pengetahuan tersebut dapat dijadikan sebagai kemampuan untuk menjadi calon tenaga kerja yang terampil dan profesional pada usaha bidang boga. Peserta didik dapat pula membuka usaha bidang boga secara mandiri yang khusus bergerak dalam usaha hidangan *salad*.

Proses pembelajaran harus diawali dengan perencanaan yang baik, komunikasi yang baik, serta harus dapat melayani sikap perbedaan yang dimiliki

masing-masing individu. Suatu pembelajaran juga didukung dengan pengembangan strategi dan ketersediaan fasilitas yang mampu membelajarkan peserta didik. Keberhasilan belajar dalam pencapaian suatu kompetensi akan sangat dipengaruhi oleh beberapa komponen pembelajaran antara lain: pencapaian kompetensi, materi pembelajaran, metode pembelajaran, sumber belajar, media pembelajaran, dan evaluasi pembelajaran.

Pelaksanaan proses kegiatan belajar mengajar yang dilakukan guru dan peserta didik di kelas maupun di luar kelas tidak hanya diarahkan untuk menguasai materi pembelajaran. Materi pembelajaran tersebut dapat menunjang dan mempengaruhi kemampuan berpikir dan bertindak dalam kehidupan sehari-hari. Pelaksanaan suatu komponen perlu mengoptimalkan komponen pembelajaran, karena merupakan satu kesatuan sistem yang saling berhubungan dan berinteraksi untuk mencapai kompetensi yang telah ditentukan. Apabila komponen pembelajaran kompetensi dapat diorganisir dan diarahkan dengan baik maka pelaksanaan pembelajaran diharapkan dapat mencapai kompetensi tersebut.

Penelitian ini dilatarbelakangi dari hasil pengamatan selama Praktek Latihan Profesi (PLP) bahwa peserta didik kurang perhatian dengan materi yang disampaikan oleh guru, karena media dan sumber belajar yang digunakan kurang menarik dalam tercapainya kompetensi tersebut. Dalam pelaksanaan praktikum hasil praktek peserta didik kurang memuaskan baik dalam penyajian yang dihadirkan, dilihat dari bahan yang digunakan, teknik pemotongan maupun

sanitasi hygiene. Berdasarkan uraian tersebut, maka penulis menyimpulkan bahwa peserta didik belum dapat menguasai kompetensi membuat dan menyajikan *salad*.

Penulis sebagai mahasiswa PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga juga sebagai calon guru SMK merasa ingin mengetahui pendapat peserta didik tentang Pelaksanaan Pembelajaran “Kompetensi Membuat dan Menyajikan *Salad*” meliputi: pencapaian kompetensi, materi pembelajaran, metode pembelajaran, sumber belajar, media pembelajaran, evaluasi pembelajaran pada peserta didik kelas X, oleh karena itu peneliti sebagai mahasiswa tata Boga jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) FPTK UPI ingin meneliti Pendapat Peserta Didik Tentang Pelaksanaan Pembelajaran “Kompetensi Membuat dan Menyajikan *Salad*”.

### **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: “Bagaimana Pendapat Peserta Didik Tentang Pelaksanaan Pembelajaran “Kompetensi Membuat dan Menyajikan *Salad*” meliputi: pencapaian kompetensi, materi pembelajaran, metode pembelajaran, sumber belajar, alat pembelajaran, evaluasi pembelajaran pada peserta Didik kelas X Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Cimahi tahun ajaran 2008-2009”.

Penulis memandang perlu merumuskan masalah, agar tujuan yang hendak dicapai dalam penulisan skripsi ini terarah. Sesuai dengan pendapat Arikunto (2002 :51), bahwa “perumusan masalah merupakan langkah dalam menentukan suatu problematika penelitian dan merupakan bagian pokok dari suatu kegiatan penelitian”.

Permasalahan dalam penelitian ini mempunyai ruang lingkup yang sangat luas, maka masalah dalam penelitian ini penulis batasi pada Pendapat Peserta Didik Tentang Pelaksanaan Pembelajaran “Kompetensi Membuat dan Menyajikan *Salad*” pada peserta didik kelas X Program Keahlian Tata Boga di SMKN 3 Cimahi tahun ajaran 2008-2009 yang meliputi:

- a. Tujuan Pembelajaran
- b. Materi Pembelajaran
- c. Metode Pembelajaran
- d. Sumber belajar
- e. Media Pembelajaran
- f. Evaluasi Pembelajaran

Definisi operasional sangat diperlukan untuk menghindari terjadinya kesalah pahaman antara penulis dan pembaca tentang berbagai pengertian yang ada dalam penelitian ini, khususnya pengertian istilah yang terdapat pada judul penelitian. Definisi operasional dalam penelitian adalah:

**a. Pendapat Peserta Didik**

1. Pendapat

Pendapat adalah “pandangan atau tanggapan mengenai sesuatu hal”. (Kamus Lengkap Bahasa Indonesia 2001 : 311).

2. Peserta Didik

Peserta didik adalah “anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang, dan jenis pendidikan tertentu” (UU Sisdiknas tahun 2003).

Pengertian pendapat peserta didik dengan mengacu pada pengertian tersebut yaitu tanggapan atau penilaian individu yang sedang mengikuti proses pembelajaran dalam bentuk pernyataan dan sikap maupun lisan atau tulisan dapat bersifat positif maupun negatif pada objek tertentu.

## **b. Pelaksanaan Pembelajaran**

### 1. Pelaksanaan

Pengertian pelaksanaan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2003 : 627), adalah “proses atau cara rancangan keputusan”. Pelaksanaan didefinisikan sebagai suatu proses dalam hal ini kegiatan proses pembelajaran.

### 2. Pembelajaran

Menurut Sanjaya (2008 : 51) bahwa “Mengapa pembelajaran dikatakan sebagai system, karena pembelajaran adalah kegiatan yang bertujuan, yaitu membelajarkan siswa”. Sanjaya (2008 : 58) berpendapat pula bahwa:

Sebagai suatu sistem, proses pembelajaran terdiri dari beberapa komponen yang satu sama lain sering berinteraksi dan berinterelasi. Komponen-komponen tersebut adalah tujuan, materi pembelajaran, metode atau strategi pembelajaran, media dan evaluasi.

## **c. Kompetensi Membuat dan Menyajikan Salad**

### 1. Kompetensi

Kompetensi menurut Charles E. Johnson yang dikutip Usman (2002 :14) menyatakan bahwa kompetensi merupakan perilaku yang rasional untuk mencapai tujuan yang dipersyaratkan sesuai dengan kondisi yang diharapkan.

## 2. Membuat dan Menyajikan *Salad*

Membuat dan menyajikan *salad* dalam kurikulum SMK Kelompok Pariwisata (2004 : 23) adalah “Kompetensi berupa teori dan praktikum yang mempelajari tentang penyiapan, pengolahan, penataan, dan penyimpanan hidangan *salad*”.

## 3. Kompetensi Membuat dan Menyajikan *Salad*

Pengertian pembelajaran kompetensi membuat dan menyajikan *salad* dalam penelitian ini mengacu pada pendapat Usman dan menurut kurikulum SMK Kelompok Pariwisata, yaitu proses interaksi antara peserta didik dan sumber belajar (guru, alat pembelajaran) untuk mencapai kemampuan dalam menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan *salad* di SMK Negeri 3 Cimahi yang mempersiapkan peserta didik kelas X program keahlian Tata Boga untuk bekerja dalam bidang tertentu, sehingga dapat dianggap mampu untuk menjadi tenaga kerja di restoran *salad* khususnya dan industri makanan pada umumnya

### **d. Sekolah Menengah Kejuruan**

SMK berdasarkan Undang-Undang SISDIKNAS No.20 Tahun 2003 adalah “Sesuatu lembaga kependidikan tingkat menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu”.

Pengertian pembelajaran kompetensi membuat dan menyajikan *salad* dalam penelitian ini mengacu pada pendapat di atas, yaitu proses Interaksi antara peserta didik dan sumber belajar (guru, alat pembelajaran) untuk mencapai kemampuan dalam menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan *salad* di SMK Negeri 3 Cimahi yang mempersiapkan peserta didik kelas X

program keahlian Tata Boga untuk bekerja dalam bidang tertentu, sehingga dapat dianggap mampu untuk menjadi tenaga kerja di restoran *salad* khususnya dan industri makanan pada umumnya.

### **C. Tujuan Penelitian**

Adapun yang menjadikan tujuan penelitian ini terdiri dari tujuan umum dan tujuan khusus. Penjelasan adalah sebagai berikut :

#### **1. Tujuan umum**

Tujuan umum yang hendak dicapai peneliti ini adalah untuk memperoleh gambaran tentang Pendapat Peserta Didik Tentang Pelaksanaan Pembelajaran “Kompetensi Membuat dan Menyajikan *Salad*”. Pada peserta didik kelas X SMK Negeri 3 Cimahi tahun ajaran 2008-2009.

#### **2. Tujuan khusus**

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data tentang sejauh mana Pendapat Peserta didik tentang Pelaksanaan Pembelajaran “Kompetensi Membuat dan Menyajikan *Salad*”, meliputi:

- a. Tujuan Pembelajaran
- b. Materi Pembelajaran
- c. Metode Pembelajaran
- d. Sumber Belajar
- e. Media Pembelajaran
- f. Evaluasi Pembelajaran

#### D. Asumsi

Asumsi dalam penelitian memegang peranan penting, karena merupakan titik pangkal dan dijadikan pedoman untuk melakukan penelitian. Asumsi harus dirumuskan secara jelas dan diyakini benar-benar oleh peneliti. Anggapan dasar menurut Arikunto (2002 : 58) “Adalah sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik”. Asumsi dalam penelitian ini adalah:

1. Pendapat peserta didik tentang pelaksanaan pembelajaran kompetensi membuat dan menyajikan *salad* meliputi tujuan pembelajaran, materi, metode, sumber, media, dan evaluasi pembelajaran kompetensi membuat dan menyajikan *salad*. Komponen di atas dapat dijadikan masukan dalam meningkatkan keilmuan bidang boga, sehingga menunjang pelaksanaan pembelajaran yang efektif dan efisien pada pembelajaran kompetensi membuat dan menyajikan *salad*. Asumsi ini didasari oleh pendapat Ali (2002 : 1) bahwa “Setiap pandangan seseorang tentang suatu kegiatan mengajar, membawa implikasi terhadap pelaksanaan pembelajaran”.
2. Kompetensi membuat dan menyajikan *salad* merupakan kemampuan dan penguasaan peserta didik dalam aspek pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam mempelajari cara penyimpanan, pengolahan, penataan dan penyimpanan hidangan *salad*. Asumsi ini mengacu pada kurikulum SMK Kelompok Pariwisata Program keahlian Restoran (2004 : 19) adalah kompetensi membuat dan menyajikan *salad*, yaitu kemampuan yang merupakan perpaduan pengetahuan (*knowledge*), sikap (*attitude*), dan keterampilan (*skill*).

3. Keberhasilan suatu pelaksanaan pembelajaran sangat tergantung pada kemampuan guru dalam melaksanakan peran dan tugasnya secara bertanggung jawab dan layak sebagai peranan, pengolahan, fasilitas dan evaluator pembelajaran. Asumsi ini mengacu pada pendapat Sanjaya (2006:13) bahwa:

Keberhasilan suatu pembelajaran ditentukan oleh perencanaan pembelajaran yang disusun guru, peran dan tanggung jawab guru sebagai pengelola pembelajaran dan menciptakan iklim pembelajaran yang kondusif baik sosial maupun psikomotor, serta kemampuan guru dalam memahami karakteristik siswa untuk membantu dan mempermudah siswa agar dapat belajar secara optimal.

#### **E . Metode Penelitian**

Metode yang penulis gunakan dalam mengumpulkan data penelitian adalah metode deskriptif yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran tentang masalah yang terjadi pada saat ini dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang aktual. Metode yang penulis gunakan dalam penelitian ini bertujuan membuat memecahkan masalah yang terjadi pada masa sekarang serta berpusat pada masalah aktual sesuai dengan pendapat Sudjana dan Ibrahim (2001:64) “penelitian deskriptif adalah penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa dan kejadian yang terjadi pada saat sekarang”.

#### **F. Lokasi dan Sampel Peneliti**

Penelitian ini dilakukan di SMK Negeri 3 Cimahi Jl. Sukarasa No. 136 dengan sampel penelitian peserta didik kelas X Program Keahlian Tata Boga tahun ajaran 2008-2009 yang berjumlah 35 orang. Alasan pemilihan lokasi dan sampel penelitian tersebut di atas, karena penulis melakukan PLP di tempat tersebut.