

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan kebutuhan yang sangat penting dalam kehidupan manusia dan tidak dapat dipisahkan, baik dalam kehidupan perorangan maupun kelompok. Pendidikan dilaksanakan untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia serta kecerdasan kehidupan bangsa. Sejalan dengan fungsi dan tujuan Pendidikan Nasional sebagaimana tercantum dalam Undang Undang Sistem Pendidikan Nasional RI No 20 Bab II Pasal 3 (2003:7) yaitu :

Pendidikan Nasional berfungsi mengembangkan kemampuan 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 bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Sistem pendidikan dapat dilaksanakan melalui pendidikan formal, nonformal dan informal. Pendidikan formal dilaksanakan melalui kegiatan belajar mengajar di sekolah secara berjenjang dimulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah sampai pendidikan tinggi.

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan lembaga pendidikan tinggi yang terdiri dari beberapa fakultas dan berbagai jurusan yang bertujuan menghasilkan tenaga kependidikan akademik yang *professional* dan dapat mengikuti kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi. Fakultas Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan (FPTK) merupakan salah satu fakultas yang ada di Universitas Pendidikan Indonesia. FPTK terdiri dari beberapa jurusan salah satunya yaitu jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Jurusan PKK memiliki tiga Program studi yaitu Pendidikan Tata Boga, Pendidikan Tata Busana

dan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Tujuan dari jurusan PKK adalah meningkatkan kualitas lulusannya melalui bekal kemampuan serta keterampilan sebagai tenaga pengajar baik di SMK maupun di perguruan tinggi, pengelola usaha, instruktur, tenaga kerja maupun sebagai peneliti bidang PKK.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah salah satu pendidikan formal pada jenjang pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu. Tujuan umum dan tujuan khusus SMK sesuai dengan yang tercantum dalam Kurikulum SMK Bidang Keahlian Tata Boga (2004) adalah sebagai berikut:

Tujuan umum adalah : Meningkatkan keimanan dan ketakwaan kepada Tuhan Yang Maha Esa, mengembangkan potensi agar menjadi warga negara yang berakhlak mulia, cerdas, terampil dalam segala bidang, bertanggung jawab, memiliki wawasan tentang kebangsaan, serta memiliki kepedulian terhadap pelestarian lingkungan hidup.

Tujuan Khusus adalah: menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif yang memiliki ilmu pengetahuan dan keterampilan, mampu bekerja mandiri, professional dibidangnya, mampu menciptakan lapangan kerja sendiri.

Rumusan tujuan SMK yang tercantum di dalam kurikulum menuntut lembaga pendidikan untuk menyiapkan peserta didik menjadi lulusan yang profesional, kompeten, dan mampu berkompetisi. Pencapaian tujuan SMK tersebut dilakukan dengan berbagai pembelajaran, baik teori maupun praktek sesuai dengan kebutuhan di lapangan. Pendidikan yang dilakukan secara sistematis akan menghasilkan peserta didik yang mempunyai kemampuan untuk terjun ke dunia kerja secara profesional.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Pariwisata Balai Perguruan Putri Bandung merupakan Sekolah Kejuruan dengan Program Keahlian Restoran dan Tata Busana. Pada Program Keahlian Restoran Peserta didik mempelajari berbagai pengetahuan dan keterampilan bidang boga, salah satu materi Program Keahlian Restoran yang diberikan kepada peserta didik adalah Kompetensi

Mengoperasikan *Outlet Makanan Cepat Saji (Operate Fast Food Outlet)*. Materi dari kompetensi mengoperasikan *outlet* makanan cepat saji (Depdiknas:71) yaitu:

Kemampuan yang merupakan perpaduan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*) dan sikap (*attitude*) peserta didik terhadap pelajaran tentang usaha makanan cepat saji meliputi mempersiapkan pelayanan, melayani pelanggan, mengolah hidangan, menyimpan bahan makanan, membersihkan dan merawat peralatan.

Kompetensi Mengoperasikan *Outlet Makanan Cepat Saji (Operate Fast Food Outlet)* dipelajari peserta didik dari kelas dua sampai kelas tiga. Materi yang diberikan secara teori dan praktek sesuai dengan tuntutan dunia industri. Alokasi pembelajaran praktek minimal 70% sedangkan teori maksimal 30%. Materi yang dipelajari pada kompetensi Mengoperasikan *Outlet Makanan Cepat saji* meliputi persiapan, proses pelayanan makan dan minum, pengolahan makanan, penyajian, penyimpanan bahan makanan, membersihkan dan perawatan perlengkapan serta proses pembayaran.

Sekolah mempunyai suatu unit produksi boga yang merupakan aplikasi dari hasil belajar kompetensi mengoperasikan *outlet* makanan cepat saji yaitu usaha kantin sekolah. Kantin dikelola oleh alumni SMK Balai Perguruan Putri dan semua siswa program keahlian Restoran, dengan pengawasan dilakukan oleh guru. Kantin sekolah memproduksi makanan setiap hari. Makanan yang diproduksi beragam seperti makanan sepinggan dan aneka minuman baik panas maupun dingin. Siswa lain juga dapat menitipkan makanan ringan baik kue basah maupun kue kering di kantin, yang berfungsi untuk melatih jiwa berwirausaha siswa. Selain itu unit produksi juga menerima pesanan katering seperti *snack box*, *lunch box* dan menu prasmanan.

Kompetensi Mengoperasikan *Outlet Makanan Cepat saji* membekali peserta didik dengan pengetahuan, sikap dan keterampilan. Hasil belajar kompetensi Mengoperasikan *Outlet Makanan Cepat Saji* dapat memberikan

manfaat bagi peserta didik dalam merintis usaha restoran. Kemampuan peserta didik dalam merintis usaha restoran didasari kemampuan berupa kognitif, afektif dan psikomotor.

Peserta didik yang dijadikan responden dalam penelitian ini adalah siswa Sekolah Menengah Kejuruan Balai Perguruan Putri Bandung kelas tiga restoran. Penulis tertarik untuk meneliti pendapat peserta didik tentang manfaat kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji. Kompetensi ini memberikan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang dapat dijadikan acuan atau dasar bagi peserta didik dalam merintis usaha restoran. Selain itu dalam kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji peserta didik dituntut dapat mengelola dan mengoperasikan alat di *outlet* makanan cepat saji, diantaranya mengelola kantin sekolah serta dapat mengoperasikan alat contohnya *blender*, *juice*, dan peralatan pengolahan lainnya. Setelah mempelajari kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji, diharapkan peserta didik memperoleh manfaat yang dapat dijadikan bekal dalam merintis usaha restoran.

Uraian latar belakang masalah tersebut di atas mendorong penulis sebagai mahasiswa PKK program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga tertarik untuk meneliti “Pendapat Peserta Didik tentang Manfaat Kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji” Pada Perintisan Usaha restoran Di SMK Balai Perguruan Putri Bandung.

B. Rumusan Masalah dan Definisi Operasional

1. Rumusan Masalah

Setiap penelitian perlu adanya kejelasan masalah yang akan diteliti, sehingga objek penelitiannya jelas. Arikunto (2002:29) berpendapat bahwa: “ Perumusan masalah merupakan langkah dalam menentukan suatu problematika penelitian dan bagian pokok dari kegiatan penelitian”, berdasarkan kutipan

tersebut, maka penulis merumuskan masalah yaitu : Bagaimana pendapat peserta didik tentang manfaat kompetensi mengoperasikan *outlet* makanan cepat saji pada perintisan usaha restoran? Rumusan masalah ini selanjutnya dijadikan acuan untuk merumuskan judul penelitian, yaitu :

“ Pendapat Peserta Didik Tentang Manfaat Kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji pada Perintisan Usaha Restoran”.

(Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Tingkat III Program Keahlian Restoran Tahun Ajaran 2007-2008).

2. Definisi Operasional

Definisi operasional diperlukan agar diperoleh persamaan pandangan dan pengertian istilah antara pembaca dan peneliti dalam menafsirkan judul penelitian “Pendapat Peserta Didik Tentang Manfaat Kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji Pada Perintisan Usaha Restoran”.

Istilah yang dipakai dalam judul penelitian ini yaitu :

a. Pendapat Peserta Didik

Pendapat menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2001 : 53) adalah pandangan atau tanggapan mengenai suatu hal.

Peserta Didik menurut Undang-Undang Pendidikan Nasional (2003 : 3) adalah anggota masyarakat usia sekolah yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur formal dan informal, jenjang dan sistem pendidikan tertentu.

Pengertian pendapat peserta didik adalah anggota masyarakat usia sekolah yang bertanggung tentang usaha pengembangan diri melalui proses pembelajaran pada jalur pendidikan formal di SMK Balai Perguruan Putri Bandung.

b. Manfaat Kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji

Manfaat menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1990:555) adalah “guna;faedah”.

Kompetensi menurut GBBP SMK Pariwisata (2004:89) adalah kemampuan yang merupakan perpaduan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*) dan sikap (*attitude*) untuk melakukan sesuatu yang bermakna dalam kehidupan.

Mengoperasikan Outlet Makanan Cepat Saji menurut Kurikulum SMK (2004:71) adalah:

Kompetensi berupa teori dan praktikum yang mempelajari tentang usaha makanan cepat saji meliputi mempersiapkan pelayanan, melayani pelanggan, mengolah hidangan, menyimpan bahan makanan, membersihkan dan merawat peralatan.

Pengertian manfaat mengoperasikan *outlet* makanan cepat saji adalah kemampuan, keterampilan, dan sikap yang berguna dalam mempelajari usaha tentang makanan cepat saji mulai dari persiapan, pelayanan, pengolahan, penyajian dan penyimpanan bahan makanan.

c. Perintisan Usaha Restoran

Perintisan menurut Badudu dan Zain (1996:1172) adalah usaha yang mula-mula sekali memulai suatu kerja.

Usaha menurut Satyodirgo (1979:135) adalah suatu kegiatan atau aktivitas yang dilakukan untuk menciptakan suatu hasil.

Restoran menurut Marsum (1994 : 7) adalah suatu tempat atau bangunan yang dioperasikan secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik makanan maupun minuman.

Pengertian Perintisan usaha restoran dalam penelitian ini mengacu pada pengertian perintisan menurut Badudu dan Zain, pengertian usaha menurut Satyodirgo, pengertian restoran menurut Marsum tersebut di atas sehingga pengertian perintisan usaha restoran adalah Memulai suatu aktifitas atau kegiatan usaha ditempat yang menyelenggarakan kegiatan melayani makanan dan minuman kepada tamu secara komersil yang dilakukan oleh peserta didik di SMK Balai Perguruan Putri Bandung Angkatan 2007 .

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui informasi yang berkaitan dengan pendapat peserta didik tentang manfaat hasil belajar kompetensi mengoperasikan *outlet* makanan cepat saji pada perintisan usaha restoran pada peserta didik program keahlian restoran di SMK Balai Perguruan Putri Tingkat III Tahun Ajaran 2007-2008.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data tentang:

- a. Pendapat peserta didik tentang Kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji berkaitan dengan kemampuan kognitif yang meliputi pengetahuan tentang karakteristik restoran cepat saji, penyusunan menu, pemilihan bahan makanan, teknik pengolahan, penyimpanan bahan makanan, analisis tentang tingkat kematangan bahan makanan.
- b. Pendapat peserta didik tentang Kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji berkaitan dengan kemampuan afektif yang meliputi sikap dalam mempersiapkan pelayanan sebelum restoran dibuka, melayani pelanggan, mengolah hidangan, menyimpan bahan makanan, membersihkan dan merawat area kerja, kebersihan pribadi pelayan.
- c. Pendapat peserta didik tentang Kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji berkaitan dengan kemampuan psikomotor yang meliputi keterampilan dalam memilih bahan makanan cepat saji, mengolah makanan berdasarkan teknik memasak yang digunakan, menyajikan makanan sesuai dengan alat yang digunakan, *mice en place*, memvariasikan makanan cepat saji, membersihkan dan merawat peralatan.

D. Asumsi

Asumsi atau anggapan dasar merupakan pendapat yang diyakini kebenaran oleh peneliti dan harus dirumuskan secara jelas. Pandangan ini didasarkan pada pendapat Arikunto (2002 : 58) yang mengemukakan bahwa “ anggapan dasar atau postulat adalah sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik”. Asumsi dalam penelitian ini adalah :

1. Manfaat Kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji merupakan pengetahuan dan keterampilan dalam kehidupan sehari-hari yang dapat dijadikan bekal pada perintisan usaha restoran. Asumsi ini ditunjang dengan pendapat Ali (2002:19) yaitu : “ Seseorang yang telah memahami pengetahuan keterampilan dari hasil proses belajar, diharapkan mampu menerapkan dalam kehidupan sehari-hari”.
2. Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji merupakan kompetensi yang memadukan antara teori dan praktek yang diajarkan kepada peserta didik dengan harapan dapat memberi manfaat pada perintisan usaha restoran.
3. Kompetensi Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji dapat dikembangkan sebagai bekal pada perintisan usaha restoran. Seseorang yang akan merintis usaha restoran diperlukan adanya pengelolaan atau manajemen mulai dari perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, pengkoordinasian dan pengawasan sehingga tercapai tujuan usaha tersebut didirikan. Asumsi ini ditopang dengan pendapat Alma (1998:127) yang mengartikan manajemen sebagai : ”Suatu kegiatan *planning, organizing, staffing, coordinating dan controlling* pekerjaan orang lain untuk mencapai satu tujuan atau lebih”.

E. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana pendapat peserta didik tentang manfaat kompetensi mengoperasikan *outlet* makanan cepat saji berkaitan dengan kemampuan

kognitif? Meliputi pengetahuan tentang karakteristik restoran cepat saji, penyusunan menu, pemilihan bahan makanan, teknik pengolahan, penyimpanan bahan makanan, analisis tentang tingkat kematangan bahan makanan?

2. Bagaimana pendapat peserta didik tentang manfaat kompetensi mengoperasikan *outlet* makanan cepat saji berkaitan kemampuan afektif afektif? Meliputi sikap dalam mempersiapkan pelayanan sebelum restoran dibuka, melayani pelanggan, mengolah hidangan, menyimpan bahan makanan, membersihkan dan merawat area kerja, kebersihan pribadi pelayan?
3. Bagaimana pendapat peserta didik tentang manfaat kompetensi mengoperasikan *outlet* makanan cepat saji berkaitan dengan kemampuan psikomotor? Meliputi keterampilan dalam memilih bahan makanan cepat saji, mengolah makanan berdasarkan teknik memasak yang digunakan, menyajikan makanan sesuai dengan alat yang digunakan, *mise en place*, memvariasikan makanan cepat saji, membersihkan dan merawat peralatan?

F. Metode Penelitian

Metode yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif bertujuan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang, dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang aktual.

Teknik pengumpulan data adalah prosedur sistematis dan standar untuk memperoleh data yang diperlukan. Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan adalah angket yaitu Angket adalah sejumlah pertanyaan tertulis yang

digunakan untuk memperoleh informasi dari responden yang dapat dipertanggung jawabkan. Angket ditujukan kepada peserta didik SMK Balai Perguruan Putri Bandung Kelompok Pariwisata yang telah mengikuti pembelajaran Mengoperasikan *Outlet* Makanan Cepat Saji.

G. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi dalam penelitian ini adalah SMK Balai Perguruan Putri Bandung yang beralamat di Jl. Van De Venter No. 14 Bandung. Alasan pemilihan lokasi ini karena sampel penelitian yang diambil penulis dari peserta didik kelas tiga program keahlian restoran yang berada di SMK Balai Perguruan Putri Bandung dengan jumlah 30 orang.

