

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan salah satu aspek penunjang suksesnya program pembangunan nasional, karena pendidikan memegang peranan penting dalam mewujudkan pembangunan di segala bidang secara merata dan menyeluruh. Pendidikan diharapkan mampu memberikan sumbangan besar dalam meningkatkan sumber daya manusia secara seimbang, baik kualitas mental maupun fisiknya. Indikator manusia pembangunan yang menjadi tujuan pendidikan nasional antara lain adalah manusia mandiri. Manusia mandiri adalah manusia yang mampu mengembangkan potensi dan kapasitas pribadi yang dimilikinya sehingga tidak menggantungkan diri pada orang lain.

Realisasi dari pencapaian Sistem Pendidikan Nasional adalah pemerintah menyelenggarakan pendidikan melalui pendidikan formal dan non formal. Kedua 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 1 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 di luar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara berstruktur dan berjenjang.

Lembaga pendidikan formal dimulai dari Sekolah Dasar sampai Perguruan Tinggi. Pendidikan menengah kejuruan merupakan pendidikan yang termasuk jalur pendidikan formal. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) menghasilkan lulusan yang memiliki keahlian khusus serta dapat dikembangkan dan siap memasuki dunia kerja. SMK sebagai bentuk satuan pendidikan kejuruan sebagaimana ditegaskan dalam penjelasan pasal 15 UU SISDIKNAS, SMK merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu. Tujuan pendidikan menengah kejuruan menurut kurikulum SMK (2004:7) adalah sebagai berikut:

1. Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu 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 karir, ulet dan gigih dalam berkompetensi, beradaptasi di lingkungan kerja, dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya;
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan teknologi, dan seni agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi;
4. Membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Kelompok Pariwisata memiliki beberapa program keahlian salah satunya yaitu Program Keahlian Restoran. Adapun tujuan Program Keahlian Restoran secara umum mengacu pada isi Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional pasal 3 mengenai tujuan pendidikan nasional dan penjelasan pasal 15 yang menyebutkan secara khusus tujuan Program Keahlian Restoran adalah membekali peserta didik dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotorik agar kompeten dalam:

1. Mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang terdiri dari makanan pembuka, makanan utama dan makanan penutup,
2. Mengolah dan menyajikan makanan Indonesia yang terdiri dari makanan pembuka, makanan pokok, lauk pauk dan makanan penutup,
3. Melayani makanan dan minuman baik di restoran maupun di kamar tamu, serta menata meja makan dan meja prasmanan,
4. Mengolah dan menyajikan aneka minuman non alkohol,
5. Mengorganisir operasi pelayanan makanan dan minuman di restoran.

SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran khususnya kelas dua memiliki beberapa program produktif, yang bertujuan untuk membentuk dasar bagi tumbuh kembangnya potensi pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang diperlukan sesuai dengan jurusan yang ditempuh. Program produktif berisi kompetensi-kompetensi kejuruan yang disesuaikan dengan program studi masing-masing. Pembelajaran pengolahan makanan di SMK merupakan bagian dari kompetensi Pengelolaan dan Penyiapan Makanan yang merupakan program produktif pada Program Keahlian Restoran.

Mata Diklat Pengelolaan dan Penyiapan Makanan merupakan salah satu mata diklat yang ditempuh oleh peserta didik mulai dari pemilihan bahan makanan, pemilihan peralatan, pembuatan berbagai potongan bahan makanan, membuat *garnish*, mengolah makanan dengan teknik dasar pengolahan. Materi Mata Diklat Pengelolaan dan Penyiapan Makanan yang diperoleh akan berbeda pada setiap individu tergantung dari proses belajar yang dilakukan oleh setiap masing-masing individu. Belajar yang optimal akan memberikan sumbangan yang positif pada peserta didik sebagai bentuk dari perbuatan hasil belajar yang dicapai. Proses belajar yang optimal cenderung menunjukkan hasil memuaskan yang

ditandai terjadinya perubahan tingkah laku yang mencakup pengetahuan, keterampilan, nilai dan sikap yang diharapkan. Menurut Winkel (2005: 61)

Perolehan perubahan itu dapat berupa suatu hasil yang baru atau penyempurnaan terhadap hasil yang telah diperoleh. Hasil belajar dapat berupa hasil yang utama, dapat juga berupa hasil sebagai efek sampingan. Proses belajar dapat berlangsung dengan penuh kesadaran, dapat juga tidak demikian.

Pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh peserta didik setelah mengikuti pembelajaran Mata Diklat Pengelolaan dan Penyiapan Makanan diharapkan dapat mengembangkan pengetahuan dan keterampilan secara luas tentang Pengelolaan dan Penyiapan Makanan, serta dijadikan bekal untuk mempersiapkan bekerja di bagian *kitchen* restoran bagian *cook helper*.

Kesiapan peserta didik menjadi *cook helper* di restoran dilatarbelakangi oleh kesiapan kemampuan dirinya dilihat dari kompetensi pengetahuan, sikap dan keterampilan, yang mencakup kesiapan fisik, mental, emosional, kebutuhan, motif, tujuan keterampilan, dan pengetahuan. Kemampuan hasil belajar peserta didik sebagai *cook helper* dapat diperoleh dari hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan dengan uraian tugas *cook helper* yang cukup jelas.

Pengolahan bahan makanan di restoran semakin banyak jenis dan jumlahnya sehingga akan banyak pula juru masak yang diperlukan. Pembantu atau asisten juru masak atau lebih dikenal dengan *cook helper* dalam melaksanakan tugasnya harus memiliki keterampilan dan keahlian yang dituntut sesuai dengan pekerjaan jabatan-jabatan yang ada. Jabatan inilah yang diperuntukkan bagi lulusan SMK kelompok Pariwisata Program Keahlian Tata Boga. Peserta didik yang akan bekerja pada bidang pengolahan makanan perlu mempersiapkan dirinya

sebagai *cook helper*, harus membekali diri dengan keterampilan/keahlian, sesuai dengan pendapat Slameto (2003:13), mengenai pengertian kesiapan bahwa:

Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang/individu yang membuatnya siap untuk memberi respon jawaban di dalam acara tertentu terhadap situasi. Penyelesaian kondisi pada suatu saat akan berpengaruh pada atau kecenderungan untuk memberi respon. Kondisi individu mencakup setidaknya-tidaknya tiga aspek, yaitu:

1. Kondisi fisik, mental dan emosional.
2. Kebutuhan-kebutuhan, motif dan tujuan.
3. Keterampilan, pengetahuan dan pengertian yang telah dipelajari.

Cook helper merupakan jabatan dalam struktur organisasi bagian dapur yang terendah. *Cook helper* adalah mereka yang baru atau yang masih belajar, tugasnya membantu pekerjaan *cook*. Seorang *cook helper* harus memiliki pengetahuan *prepare* mulai dari persiapan bahan, alat dan meracik bahan yang akan diolah, teknik dasar pengolahan dan penyajian, serta *garnish*. *Cook helper* menurut Sihite (2000:30) adalah:

Karyawan yang belum pernah bekerja di dapur dan mereka ditugaskan untuk bekerja berpindah-pindah dari satu seksi ke seksi lain dalam waktu-waktu tertentu agar karyawan pemula ini dapat mengenal dan menghayati pekerjaan di masing-masing seksi sebelum mereka ditentukan bertugas di suatu seksi sesuai dengan kemampuannya.

Cook helper diperlukan keberadaannya dalam melakukan tugasnya membantu *cook* pada industri pariwisata khususnya restoran. Tuntutan kerja sebagai *cook helper* yaitu memiliki kemampuan di dalam proses pengolahan makanan, yang meliputi pemilihan bahan makanan, pengetahuan alat-alat yang digunakan dan penyiapan bahan makanan sampai pada pengolahan makanan. Serangkaian tuntutan kerja sebagai *cook helper* tersebut diharapkan dapat menumbuhkan kesiapan diri dari peserta didik untuk menjadi *cook helper*, dalam

mengembangkan keahlian sebagai tenaga kerja menengah yang telah diperoleh dari pengajaran di SMK Pariwisata.

Latar belakang di atas dapat memperjelas bahwa untuk menjadi *cook helper* dibutuhkan kesiapan peserta didik berdasarkan keadaan dan kemampuan yang ia miliki setelah mempelajari Pengelolaan dan Penyiapan Makanan. Kondisi demikian memotivasi penulis untuk melakukan penelitian pada Peserta Didik Program Keahlian Restoran Tingkat II SMK Negeri 9 Bandung tentang seberapa besar manfaat hasil Pengelolaan dan Penyiapan Makanan pada kesiapan *cook helper* di restoran.

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah merupakan langkah dalam melakukan penelitian pendidikan, sehingga dengan adanya perumusan masalah diharapkan agar tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini lebih spesifik. Pernyataan tersebut sejalan dengan pendapat yang dikemukakan oleh Nasution (1991:85), bahwa: "suatu penelitian harus dirumuskan dan dapat dicapai bila dirumuskan secara spesifik". Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sejauh mana manfaat hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan dalam kesiapan *cook helper* di restoran?. Perumusan masalah di atas dapat dijadikan judul skripsi yaitu: "Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Sebagai Kesiapan *Cook Helper* di Restoran."

Berdasarkan rumusan masalah tersebut penulis batasi masalah sesuai dengan keterbatasan pengetahuan dan kemampuan yang penulis miliki, yaitu meliputi:

1. Manfaat hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai kesiapan *cook helper* di restoran pada kemampuan kognitif yang berkenaan dengan hasil belajar intelektual dalam pemilihan bahan, pengetahuan alat-alat yang digunakan, pengetahuan berbagai potongan bahan makanan, serta penyajian makanan.
2. Manfaat hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan makanan sebagai kesiapan *cook helper* di restoran pada kemampuan afektif meliputi sikap dalam persiapan pembuatan hidangan, pembuatan berbagai potongan bahan makanan, penyajian makanan, mempersiapkan diri untuk menjadi *cook helper* di restoran.
3. Manfaat hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai kesiapan *cook helper* di restoran pada kemampuan psikomotor berkenaan dengan keterampilan dalam proses pengolahan makanan mulai dari persiapan sampai menghidangkan makanan.

Definisi operasional dalam penelitian ini perlu dikemukakan untuk memberikan gambaran yang jelas tentang istilah yang digunakan dalam judul penelitian, sehingga tidak terjadi kesalahpahaman antara penulis dan pembaca mengenai istilah yang terdapat dalam judul skripsi, yaitu: “Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai Kesiapan *Cook Helper* di Restoran.”

1. Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan
 - a. Manfaat

Pengertian manfaat menurut Poerwadarminta dalam Kamus Umum Bahasa Indonesia (2002:626) adalah “guna atau faedah”.

b. Hasil belajar

“Hasil belajar adalah perubahan perilaku mencakup kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotorik”. (Sudjana. 2005:3)

c. Pengelolaan dan Penyiapan Makanan

Pengelolaan dan Penyiapan Makanan yaitu “meliputi semua persiapan pengolahan makanan berupa; pemilihan bahan makanan, pemilihan peralatan, dan pembuatan berbagai potongan bahan makanan”. (Kurikulum SMK, 2004:6)

Pengertian Kompetensi Pengelolaan dan Penyiapan Makanan yang dimaksud dalam penelitian ini mengacu pada pengertian kompetensi menurut Mulyasa, Pengelolaan dan Penyiapan Makanan menurut Kurikulum SMK 2004, sehingga pengertiannya yaitu pengetahuan, keterampilan dan kemampuan peserta didik setelah mempelajari kompetensi mengelola dan menyiapkan makanan, berupa kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor dalam persiapan pengolahan masakan berupa; pemilihan bahan makanan, pemilihan peralatan, pembuatan aneka potongan bahan makanan.

Hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan mengacu pada beberapa pengertian istilah di atas adalah adanya perubahan tingkah laku yang mencakup ranah kognitif (pengetahuan), afektif (sikap) dan psikomotor (keterampilan) setelah mempelajari kompetensi Mengelola dan Menyiapkan Makanan, berupa kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor dalam

persiapan pengolahan masakan berupa; pemilihan bahan makanan, pemilihan peralatan, pembuatan aneka potongan bahan makanan.

2. Kesiapan *Cook helper* di Restoran

a. Kesiapan

Kesiapan adalah keadaan untuk memberi respon atau bereaksi. Kesiapan itu timbul dari dalam diri seseorang yang juga berhubungan dengan kematangan, karena kematangan berarti kesiapan untuk melakukan kecakapan. Kecakapan ini perlu diperhatikan dalam proses belajar, karena jika siswa belajar dan padanya sudah ada kesiapan, maka hasil belajarnya lebih baik. (Slameto, 2003:59)

b. *Cook helper*

Cook helper adalah tenaga yang membantu pelaksanaan asisten *cook* dalam penyediaan bahan, alat dan kebersihan di area tempat kerjanya. (Subroto, 2003:30)

c. Restoran

Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya berupa makan maupun minum. (Marsum W.A, 2005:7)

Kesiapan *Cook helper* di Restoran mengacu pada pengertian istilah di atas adalah keadaan untuk memberi respon tenaga yang membantu pelaksanaan *cook* dalam penyediaan bahan, alat dan kebersihan di area tempat kerjanya suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil yang

menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya berupa makan maupun minum.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan penelitian secara umum untuk menggali manfaat hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai kesiapan *cook helper* di restoran yang dilakukan oleh peserta didik Program Keahlian Restoran tingkat II tahun 2006/2007 SMK Negeri 9 Bandung.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data mengenai: Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai Kesiapan *Cook Helper* di Restoran meliputi:

- a. Kemampuan kognitif yang berkenaan dengan hasil belajar intelektual dalam pemilihan bahan, pengetahuan alat-alat yang digunakan, pengetahuan berbagai potongan bahan makanan, serta penyajian makanan.
- b. Kemampuan afektif meliputi sikap dalam persiapan pembuatan hidangan, pembuatan berbagai potongan bahan makanan, penyajian makanan, mempersiapkan diri untuk menjadi *cook helper* di restoran.
- c. Kemampuan psikomotor berkenaan dengan keterampilan dalam proses pengolahan makanan mulai dari persiapan sampai menghidangkan makanan.
- d. Besarnya manfaat hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai kesiapan *cook helper* di restoran pada peserta didik Program Keahlian Restoran tingkat II tahun 2006/2007 SMK Negeri 9 Bandung.

D. Asumsi

Menurut Winarno (dalam Arikunto, 2002:58) bahwa “anggapan dasar atau postulat adalah sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik”. Asumsi dari penelitian ini adalah:

1. Peserta didik akan memiliki kemampuan sebagai hasil belajar dari kompetensi Mengelola dan Menyiapkan Makanan (*Organise and Prepare Food*). Asumsi ini sesuai dengan pendapat Sudjana (1999:22), bahwa “hasil belajar adalah kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya.”
2. Kesiapan peserta didik dipengaruhi oleh kondisi yang dimiliki seseorang yang meliputi: kondisi fisik, mental, dan emosional, kebutuhan-kebutuhan, motif, dan tujuan, serta hasil belajar yang berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan peserta didik itu sendiri. Asumsi ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh Slameto (2003:113) bahwa:
Kondisi siap individu mencakup tiga aspek, yaitu:
 - a. Kondisi fisik, mental dan emosional
 - b. Kebutuhan-kebutuhan, motif dan tujuan
 - c. Keterampilan, pengetahuan dan pengertian lain yang telah dipelajarinya.
3. Hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan dapat memberikan manfaat kepada peserta didik, sehingga peserta didik dapat memperoleh bekal baik pengetahuan, sikap, serta keterampilan karena peserta didik dibekali latihan-latihan dalam praktek pengelolaan dan penyiapan makanan di sekolah. Asumsi ini sesuai dengan pendapat dari Surakhmad (2003:106) bahwa “untuk memperoleh suatu ketangkasan atau keterampilan biasanya diperlukan latihan berkali-kali atau terus menerus terhadap apa yang dipelajarinya”.

E. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian diperlukan sebagai acuan penulis dalam membuat pertanyaan yang berpedoman pada tujuan penelitian. Rumusan pertanyaan penelitian yaitu:

1. Bagaimana manfaat hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai kesiapan *cook helper* di restoran yang berkaitan dengan kemampuan kognitif yang berkenaan dengan hasil belajar intelektual dalam pemilihan bahan, pengetahuan alat-alat yang digunakan, pengetahuan berbagai potongan bahan makanan, serta penyajian makanan?
2. Bagaimana manfaat hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai kesiapan *cook helper* di restoran yang berkaitan dengan kemampuan afektif meliputi sikap dalam persiapan pembuatan hidangan, pembuatan berbagai potongan bahan makanan, penyajian makanan, mempersiapkan diri untuk *cook helper* di restoran?
3. Bagaimana manfaat hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai kesiapan *cook helper* di restoran yang berkaitan dengan kemampuan psikomotor berkenaan dengan keterampilan dalam proses pengolahan makanan mulai dari persiapan sampai menghidangkan makanan?
4. Berapa besar presentase manfaat hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan berupa kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor sebagai kesiapan *cook helper* di restoran?

F. Metode Penelitian

Penelitian yang penulis laksanakan adalah untuk mengungkapkan manfaat hasil belajar Kompetensi Pengelolaan dan Penyiapan Makanan. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif analitik yaitu metode yang bertujuan pada pemecahan masalah yang terjadi pada masa sekarang dan masalah-masalah aktual. Teknik pengumpulan data yang dilakukan penulis adalah angket, yang bertujuan untuk memperoleh data tentang manfaat hasil belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai kesiapan *cook helper* di restoran.

G. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian adalah tempat seorang peneliti melakukan kegiatan penelitian untuk memperoleh data dari responden. Lokasi penelitian ini diadakan di SMK Negeri 9 Bandung yang bertempat di jalan Soekarno Hatta Km 10 Bandung. Pemilihan lokasi ini berkaitan dengan masalah yang penulis teliti.

Sedangkan sampel menggunakan purposive sampel merupakan peserta didik Program Keahlian Restoran yang telah menerima pembelajaran Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Di Restoran yaitu siswa tingkat II tahun 2006/2007 SMK Negeri 9 Bandung sebanyak 32 orang yang telah melaksanakan praktek kerja industri di restoran.