

BAB I PENDAHULUAN

B. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan salah satu unsur yang sangat penting dalam membentuk dan meningkatkan sumber daya manusia yang berkualitas. Melalui pendidikan dapat menghasilkan sumber daya manusia yang mampu mengembangkan, mengelola dan melaksanakan program pembangunan bangsa.

Pendidikan Nasional dilaksanakan melalui jalur pendidikan formal, nonformal, dan informal. Jenjang pendidikan formal dimulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi. Lebih jelasnya pemerintah merealisasikan melalui Undang-Undang Republik Indonesia yang menyatakan bahwa :

Sistem Pendidikan Nasional (SISDIKNAS) direalisasikan oleh pemerintah melalui pelaksanaan program pembangunan bangsa yang diatur menurut UU RI No 2 tahun 2003 melalui dua jalur yaitu jalur formal dan non formal. Salah satu jalur pendidikan formal yaitu pendidikan sekolah yang diselenggarakan melalui kegiatan berjenjang dan berkesinambungan.

Jenjang pendidikan sekolah salah satunya yaitu Pendidikan Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan menengah yang mempunyai tugas mempersiapkan peserta didik menjadi tenaga kerja yang terampil dan professional di bidangnya. Sekolah Menengah Kejuruan yang diupayakan pemerintah untuk mempersiapkan tenaga yang berkualitas dalam bidang kepariwisataan adalah SMK Kelompok Pariwisata. SMK Kelompok Pariwisata memiliki beberapa program keahlian salah satunya Program Keahlian Restoran.

Tujuan Program Keahlian Restoran secara umum mengacu pada Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional (UU SPN) pasal 3 mengenai Tujuan Pendidikan Nasional

dan penjelasan pada pasal 15 menyebutkan bahwa pendidikan kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu. Secara khusus salah satu tujuan Program Keahlian Restoran adalah untuk membekali peserta didik dengan pengetahuan, sikap dan keterampilan agar kompeten dalam menyajikan dan menata makanan dengan memperhatikan *hygiene* di tempat kerja.

Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja (*Follow Workplace Hygiene Procedure*) adalah kompetensi yang sepenuhnya berisi teori. Gambaran umum mengenai mata diklat Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja selanjutnya, disarikan dari Deskripsi Pembelajaran Produktif (2004 2-3) bahwa lingkup belajar Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja yaitu *hygiene* dan ruang lingkungannya, *hygiene* perorangan, *hygiene* tempat kerja (dapur) dan *hygiene* makanan. Pada dasarnya *hygiene* lebih menitik beratkan pada lingkungan kebiasaan atau cara hidup seseorang untuk menjaga kebersihannya sebagai salah satu usaha mencegah penyakit, baik bagi dirinya maupun orang lain.

Kompetensi Melakukan Prosedur *Hygiene* (*Follow Workplace Hygiene Procedure*) dapat diterapkan dalam kegiatan praktikum, diantaranya praktikum Penyajian dan Penataan Makanan (*present food*). Pelaksanaan praktikum Penyajian dan Penataan Makanan (*present food*) meliputi penyajian makanan pembuka (*appetizer*), makanan utama (*main course*), dan makanan penutup (*dessert*).

Pelaksanaan praktikum Penyajian dan Penataan Makanan (*present food*) tidak terlepas dari dilaksanakannya prosedur *hygiene* di tempat kerja, karena sangat berpengaruh terhadap hasil akhir makanan yang sudah dibuat agar tetap terjaga dari segi rasa, penampilan, warna, bentuk, tekstur, keamanan dan kesehatan makanan. Prosedur

dalam praktikum Penyajian dan Penataan Makanan berdasarkan kurikulum SMK tahun 2006 terdiri dari proses penyajian dan proses penataan makanan.

Pada proses penyajian makanan peserta didik harus memenuhi kriteria sesuai ketentuan praktikum yaitu menyajikan makanan secara tepat dan benar, sesuai dengan klasifikasi jenis makanan meliputi makanan pembuka (*appetizer*), makanan utama (*main course*) dan makanan penutup (*dessert*). Pada proses penyajian makanan, terdiri dari persiapan perorangan, persiapan ruangan tempat kerja (dapur), persiapan alat penyajian dan persiapan bahan *garnish*. Persiapan perorangan dengan melaksanakan prosedur *hygiene* di tempat kerja yaitu sebelum menyajikan makanan peserta didik dipastikan dalam keadaan sehat jasmani, menjaga kebersihan badan, memakai komponen pakaian kerja dan mencuci tangan sebelum memegang makanan atau dapat menggunakan sarung tangan plastik (*hand glove*). Persiapan ruangan tempat kerja (dapur) dengan melaksanakan prosedur *hygiene* di tempat kerja yaitu peserta didik melaksanakan persyaratan *hygiene* dapur, seperti meja kerja dan lantai bersih (tidak licin), Penerangan cukup, ventilasi dan sirkulasi udara baik serta saluran air baik. Persiapan alat dengan melaksanakan prosedur *hygiene* di tempat kerja yaitu alat disiapkan lengkap, tepat dan efisien sesuai kebutuhan. Alat penyajian disiapkan dalam keadaan kering, bersih, tidak berbau, tidak dilapisi bahan kimia yang dapat melarutkan zat beracun ke dalam makanan. Persiapan bahan untuk pembuatan *garnish* dengan melaksanakan prosedur *hygiene* di tempat kerja yaitu peserta didik menggunakan bahan *garnish* yang bermutu baik, masih segar, bahan *garnish* dibersihkan dan dicuci terlebih dahulu, dipotong dan dibentuk menarik, dan direndam terlebih dahulu ke dalam air es agar *garnish* terhindar dari kuman dan terlihat lebih segar.

Pada proses penataan makanan, diperlukan prosedur *hygiene* di tempat kerja meliputi mencuci tangan sebelum menata makanan, makanan ditata dengan alat khusus tidak dengan tangan langsung atau dapat menggunakan sarung tangan plastik (*hand glove*). Penataan makanan terdiri dari makanan disiapkan secara bersih dan rapi, harmoni dalam penataan hidangan, makanan diporsi secara benar, makanan ditata dengan bersih, rapi dan menarik, makanan disajikan dalam suhu yang tepat, serta kombinasi warna yang menarik. Keterkaitan melaksanakan prosedur *hygiene* di tempat kerja ketika menata makanan yaitu makanan pembuka (*appetizer*), makanan utama (*main course*), dan makanan penutup (*dessert*) diporsi sesuai standar internasional, menggunakan alat saji yang tepat dan bersih, menata hidangan pelengkap seperti *sauce* dengan sendok khusus dan berikan *garnish* sesuai hidangan. Lindungi makanan dari pencemaran kembali dan pencemaran silang, baik dari cemaran kimia, serangga, binatang atau pencemaran dari pribadi penyelenggara makanan pada saat menyajikan makanan.

Uraian di atas menjadi acuan, yang erat kaitannya dengan mata kuliah Sanitasi dan *Hygiene* yang dipelajari penulis di jurusan PKK FPTK UPI, khususnya Program Studi Pendidikan Tata Boga. Atas dasar tersebut, penulis sebagai calon guru harus membekali ilmu yang telah dipelajari dan menambah wawasan dengan mengadakan penelitian mengenai pendapat peserta didik tentang kompetensi Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja. Sebagai calon pendidik dituntut untuk dapat mempersiapkan diri dalam menghadapi dunia kerja yaitu SMK yang dapat mempersiapkan lulusannya memiliki kompetensi untuk melaksanakan pekerjaan prosedur *hygiene* di tempat kerja, dapat mengembangkan dirinya baik di lingkungan sekolah maupun di dunia industri dan memiliki kecakapan untuk menjalani kehidupan secara baik. Sebagai calon guru akan

dikatakan berhasil apabila peserta didik juga berhasil di dalam memiliki kompetensi dan keinginan yang diharapkan apabila peserta didiknya dapat berhasil dalam melaksanakan praktikum. Oleh karena itu penulis termotivasi untuk mengadakan penelitian mengenai pendapat peserta didik tentang kompetensi Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam Praktikum Penyajian dan Penataan Makanan di SMKN 3 Cimahi.

C. Rumusan Masalah

Penulis memandang perlu merumuskan masalah agar dalam penulisan skripsi ini lebih terarah dan jelas, seperti yang dikemukakan oleh Arikunto, (2002 : 51) “Perumusan masalah merupakan langkah dalam menentukan suatu problematik penelitian dan merupakan bagian pokok dari suatu kegiatan penelitian”.

Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pendapat peserta didik tentang kompetensi Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam Praktikum Penyajian dan Penataan Makanan di SMKN 3 Cimahi. Rumusan tersebut penulis dijadikan judul dalam penelitian ini yaitu :

“Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi Melakukan Prosedur *Hygiene* Di Tempat Kerja Dalam Praktikum Penyajian Dan Penataan Makanan Di SMKN 3 Cimahi”.

Penelitian “Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi Melakukan Prosedur *Hygiene* Di Tempat Kerja Dalam Praktikum Penyajian Dan Penataan Makanan Di SMKN 3 Cimahi”. Agar lebih terarah, oleh karena itu masalah dibatasi pada :

1. Pendapat peserta didik tentang kompetensi Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam praktikum Penyajian dan Penataan Makanan ditinjau dari proses penyajian makanan meliputi: persiapan perorangan, persiapan ruangan tempat kerja

(dapur), persiapan alat dan persiapan bahan *garnish* dalam penyajian makanan pembuka (*appetizer*), makanan utama (*main course*), makanan penutup (*dessert*).

2. Pendapat peserta didik tentang Kompetensi Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam praktikum Penyajian dan Penataan Makanan ditinjau dari proses penataan makanan meliputi: memorsi dan menata makanan dalam penyajian makanan pembuka (*Appetizer*), makanan utama (*main course*), makanan penutup (*dessert*).

D. Definisi Operasional

Beberapa istilah dalam penelitian ini memerlukan definisi operasional sebagai upaya untuk menghindari salah pengertian antara pembaca dan penulis tentang istilah-istilah yang digunakan dalam penelitian ini, khususnya istilah-istilah yang ada pada judul penelitian tentang : “Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi Melakukan Prosedur *Hygiene* Di Tempat Kerja Dalam Praktikum Penyajian Dan Penataan Makanan di SMKN 3 Cimahi, maka penulis perlu menjelaskan beberapa istilah sebagai berikut :

1. Pendapat Peserta Didik

Pendapat adalah tanggapan atau pandangan seseorang tentang sesuatu hal, Poerwadarminta (1988:227).

Peserta Didik adalah Peserta Didik dalam Undang- Undang Sisdiknas (2003) adalah “Anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang, dan jenis pendidikan tertentu”.

Pengertian pendapat peserta didik mengacu pada pengertian diatas, peserta didik yang dimaksud dalam penelitian ini adalah tanggapan atau pandangan pada siswa SMK

pariwisata yang aktif menjalankan program diklat sesuai dengan kurikulum. Terbatas pada peserta didik tingkat II program keahlian restoran di SMKN 3 Cimahi.

- 2. Kompetensi Melakukan Prosedur *Hygiene* Di Tempat Kerja** adalah kompetensi berupa teori yang meliputi ruang lingkup *hygiene*, *hygiene* perorangan, *hygiene* tempat kerja (dapur) dan *hygiene* makanan yang dipelajari di SMK dengan dilandasi oleh pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*), dan sikap kerja (*attitude*). (Kurikulum SMK Tahun 2006 Program Keahlian Restoran).

Pengertian Kompetensi Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam penelitian ini mengacu pada pengertian di atas, yaitu bentuk pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dikuasai oleh masing-masing peserta didik sehingga ia dapat mengaplikasikan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*), dan sikap kerja (*attitude*) dengan sebaik-baiknya dalam melakukan pemeliharaan kebersihan sebagai penyelenggara makanan untuk menghindari adanya pencemaran terhadap bahan makanan dan makanan yang telah diolah di suatu ruangan, sehingga dapat menghasilkan produk makanan yang aman, layak dan baik untuk dikonsumsi.

- 3. Praktikum Penyajian dan Penataan Makanan**

Praktikum adalah cara melaksanakan secara nyata apa yang disebut dalam teori. Nolker (2003:119)

Penyajian dan Penataan Makanan adalah kompetensi yang mempelajari Penyajian dan Penataan Makanan yang meliputi makanan pembuka (appetizer), makanan utama (main course), dan makanan penutup (dessert), dengan dilandasi oleh pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*) dan sikap kerja (*attitude*) (Kurikulum SMK 2006).

Praktikum Penyajian dan Penataan Makanan dalam penelitian ini mengacu pada pengertian diatas yaitu kegiatan belajar pada peserta didik untuk mendapat kesempatan menguji dan melaksanakan secara nyata pengetahuan yang diperoleh dalam teori dari kompetensi Penyajian dan Penataan Makanan untuk memperoleh pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja dalam menyajikan makanan pembuka (appetizer), makanan utama (main course), dan makanan penutup (dessert).

E. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian menurut Arikunto (1996 : 52) yaitu “Rumusan kalimat yang menunjukkan adanya sesuatu hal yang diperoleh setelah penelitian”.

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data mengenai Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi Melakukan Prosedur *Hygiene* Di Tempat Kerja Dalam Praktikum Penyajian Dan Penataan Makanan Di SMKN 3 Cimahi.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data yang berkaitan dengan pendapat peserta didik tentang :

- a. Pendapat peserta didik tentang kompetensi Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam praktikum Penyajian dan Penataan Makanan ditinjau dari proses penyajian makanan meliputi: persiapan perorangan, persiapan ruangan tempat kerja (dapur), persiapan alat dan persiapan bahan *garnish* dalam penyajian makanan pembuka (*Appetizer*), makanan utama (*main course*), makanan penutup (*dessert*).

- b. Pendapat peserta didik tentang kompetensi Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam praktikum Penyajian dan Penataan Makanan ditinjau dari proses penataan makanan meliputi: memorsi dan menata makanan dalam penyajian makanan pembuka (*Appetizer*), makanan utama (*main course*), makanan penutup (*dessert*).

F. Asumsi (Anggapan Dasar)

Asumsi atau anggapan dasar merupakan suatu pendapat yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang dijadikan titik tolak pemikiran dalam melakukan penelitian seperti yang diungkapkan oleh Arikunto (2002 : 58) bahwa “anggapan dasar atau postulat adalah sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik”.

Anggapan dasar dalam penelitian ini yaitu :

1. Kompetensi Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja akan memberikan kemampuan dalam pengetahuan, sikap dan keterampilan yang dapat diaplikasikan dalam praktikum Penyajian dan Penataan Makanan sehingga dapat menghindari kontaminasi bahan makanan dan makanan yang telah diolah agar aman dikonsumsi.

Pernyataan tersebut didukung oleh Ahsan dalam

Mulyasa (2002 : 45) “Kompetensi diartikan sebagai pengetahuan, keterampilan dan kemampuan yang dikuasai oleh seseorang yang telah menjadi bagian dari dirinya, sehingga ia dapat melakukan perilaku-perilaku kognitif, afektif, dan psikomotor dengan sebaik-baiknya”.

2. Praktikum Penyajian dan Penataan Makanan merupakan bagian dari kegiatan peserta didik yang bertujuan agar peserta didik memperoleh pengetahuan, keterampilan dan kemampuan dalam menyajikan dan menata makanan dengan memperhatikan *hygiene* di tempat kerja agar makanan yang disajikan dan ditata tidak tercemar oleh petugas

penyelenggara makanan serta dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari, seperti yang dikemukakan oleh Fadiati (1988 : 163) :

Hygiene adalah sikap bersih perilaku petugas penyelenggara makanan agar makanan yang diolah dan disajikan tidak tercemar oleh petugas penyelenggara makanan.

G. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian ini mengacu pada pembatasan, perumusan masalah dan tujuan penelitian, pertanyaan pokok dalam penelitian ini adalah : Bagaimana pendapat peserta didik tentang kompetensi Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam Praktikum Penyajian dan Penataan Makanan di SMKN 3 Cimahi ?

Pertanyaan khusus dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pendapat peserta didik tentang kompetensi Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam Praktikum Penyajian dan Penataan Makanan ditinjau dari proses penyajian makanan meliputi: persiapan perorangan, persiapan ruangan tempat kerja (dapur), persiapan alat dan persiapan bahan *garnish* dalam penyajian makanan pembuka (*appetizer*), makanan utama (*main course*), makanan penutup (*dessert*).
2. Bagaimana pendapat peserta didik tentang kompetensi Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam Praktikum Penyajian dan Penataan Makanan ditinjau dari proses penataan makanan meliputi: memorsi dan menata makanan dalam penyajian makanan pembuka (*appetizer*), makanan utama (*main course*), makanan penutup (*dessert*).

H. Populasi dan Lokasi Penelitian

Sumber data merupakan bagian yang sangat penting dalam sebuah penelitian, untuk memperoleh data yang diperlukan di dalam penelitian. Sumber data tersebut akan lebih mudah diperoleh apabila terlebih dahulu menentukan populasi. Populasi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah seperti yang dikemukakan oleh Arikunto, S. (1998:115) “populasi adalah keseluruhan subjek penelitian. Apabila seseorang ingin meneliti semua elemen yang ada dalam wilayah penelitian, maka penelitiannya merupakan penelitian populasi”. Populasi dalam penelitian ini adalah peserta didik tingkat II program keahlian restoran yang telah menempuh mata diklat Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja.

Penelitian mengenai Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam Praktikum Penyajian dan Penataan Makanan Di SMKN 3 Cimahi, dilaksanakan di SMK Negeri 3 Cimahi kelompok Pariwisata. Peserta didik yang menjadi responden adalah peserta didik tingkat II yang telah mempelajari kompetensi Melakukan Prosedur *Hygiene* di Tempat Kerja dalam Praktikum Penyajian dan Penataan Makanan sebanyak 38 orang.