

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan suatu bangsa ditentukan oleh maju mundurnya Bangsa itu sendiri. Pendidikan menduduki posisi sentral dalam pembangunan karena sasarannya adalah peningkatan kualitas SDM. Oleh sebab itu, pendidikan juga merupakan alur tengah pembangunan dari seluruh sektor pembangunan. Pendidikan memegang peranan penting dalam upaya untuk menggali dan mengembangkan sumber daya manusia yang berkualitas. Pengembangan sumber daya manusia dimaksudkan agar manusia mempunyai keahlian dan keterampilan yang professional sehingga dapat meningkatkan taraf kehidupan Bangsa dan Negara. Pendidikan merupakan salah satu usaha untuk melahirkan manusia-manusia pembangunan yang inovatif, kreatif, dan memiliki keinginan untuk maju, sebagaimana yang tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional pada pasal 3, 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 bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga Negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Tujuan Pendidikan di atas dapat diwujudkan dengan diadakannya 3 jalur pendidikan yaitu jalur formal, jalur non formal, dan jalur informal. Pendidikan formal merupakan pendidikan yang diselenggarakan di lembaga yang disebut sekolah. Kegiatan belajar mengajar di sekolah diselenggarakan secara berjenjang

dan berkesinambungan mulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah, sampai pendidikan tinggi. Perguruan tinggi merupakan salah satu lembaga yang mempersiapkan tenaga profesional sesuai dengan bidangnya, sebagaimana tercantum dalam Undang-undang SISDIKNAS No.20/XI/2003/Pasal 36 ayat 2 (2006 : 21) yaitu:

Tenaga pendidik merupakan tenaga profesional yang bertugas merencanakan dan melaksanakan proses pembelajaran, menilai hasil pembelajaran, melakukan pembimbingan dan pelatihan serta melakukan penelitian dan pengabdian pada masyarakat terutama bagi pendidikan perguruan tinggi.

Jurusan PKK sebagai salah satu Jurusan yang ada di Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK) UPI, yang bertujuan untuk membina mahasiswa sebagai calon tenaga pendidik yang memiliki kemampuan. Jurusan PKK tidak hanya menjadi tenaga pengajar tetapi juga sebagai pengelola usaha sesuai dengan Program Studi yang ditempuhnya.

Pada Program Studi Pendidikan Tata Boga diharapkan menjadi tenaga pengajar yang baik di sekolah kejuruan atau pun sebagai instruktur atau supervisor pada diklat industri pada bidang boga, selain itu diharapkan menjadi pelaku usaha bidang boga salah satunya adalah usaha restoran. Memasuki dunia usaha dibutuhkan pengelola yang berpotensi, bertanggung jawab, ulet, disiplin, dan memiliki kemampuan dalam membuat produk boga, sehingga mahasiswa harus diberikan pembekalan ilmu yang cukup untuk menyiapkan mereka menjadi pengusaha.

Mata Kuliah Makanan Oriental bersifat teori dan praktek. Hasil belajar pengetahuan, sikap dan keterampilan yang diperoleh dari Mata Kuliah Makanan Oriental dapat dijadikan bekal yang sangat berharga dalam kesiapan mahasiswa

dalam merintis usaha restoran, sebagai upaya mengembangkan potensi mahasiswa. Mata Kuliah Makanan Oriental mempunyai materi yang sangat luas, makanan oriental diklasifikasikan menjadi tiga klasifikasi yaitu:

- a) Asia Tenggara : Indonesia, Malaysia, Filipina, Brunai, Thailand, Singapura
- b) Asia Timur : Jepang, Cina, Korea
- c) Asia Barat : India, Timur Tengah

Dalam penelitian ini penulis mengambil salah satu Negara dari Kawasan Asia Tenggara yaitu Negara Thailand, makanan Thailand hampir sama dengan makanan Indonesia khususnya kawasan Sumatra yang mempunyai karakteristik asin, asam pedas, tetapi makanan Thailand mempunyai perbedaan dalam penyajian yang menarik dan khas dengan selalu menonjolkan seni kulinernya dalam setiap hidangan, makanan Thailand terjangkau dan Makanan Thailand sedang dikembangkan di Indonesia.

Nana Sudjana (2009:15) mengemukakan bahwa: “pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang baik akan menghasilkan prestasi atau hasil belajar yang tinggi dan memuaskan”. Hasil belajar mata kuliah Makanan Oriental dikatakan baik apabila tujuan mata kuliah dapat tercapai oleh mahasiswa. Hasil belajar Makanan Oriental akan berguna bagi mahasiswa, bila hasil belajar tersebut dapat memberikan manfaat untuk kehidupannya dan diharapkan dapat memberikan bekal bagi mahasiswa untuk menciptakan lapangan pekerjaan.

Upaya mahasiswa dalam mempersiapkan membuka usaha restoran merupakan kesempatan yang dapat dikembangkan menjadi usaha yang memiliki prospek cerah untuk membuka lapangan kerja baru yang dapat menampung

tenaga kerja produktif. Seorang mahasiswa dikatakan siap dalam membuka usaha jasa boga bila mereka mempunyai kemampuan kognitif,afektif dan psikomotor, anggapan ini diperkuat oleh Slameto (2003:115) “kesiapan adalah kondisi seseorang yang didasari oleh kemampuan berupa kognitif, afektif, dan psikomotor yang diperlukan untuk melakukam suatu pekerjaan”.

Restoran merupakan salah satu kegiatan wirausaha di bidang jasa boga yang cukup potensial dan menguntungkan yang memerlukan dasar pengetahuan serta kesiapan yang dapat menunjang diri untuk berprestasi. Seseorang yang akan membuka usaha restoran harus mempunyai perencanaan, memiliki keahlian yang memadai,berani menghadapi berbagai kesulitan dan resiko. Masalah dan resiko yang dihadapi dalam penyelenggarakan usaha bidang jasa boga harus disadari oleh setiap mahasiswa yang akan membuka usaha jasa boga tersebut, karena semua itu akan menyebabkan mutu ataupun pelayanan makanan yang disajikan kurang baik, sehingga menyebabkan usaha restoran yang akan dijalankan tidak akan berhasil.

Berdasarkan observasi awal penulis terhadap Pembimbing Akademik Angkatan 2007 dan studi dokumentasi bahwa mahasiswa angkatan 2007 yang telah mengikuti mata kuliah makanan oriental mendapatkan nilai yang baik di harapkan memiliki potensi menjadi pengusaha restoran makanan oriental.

Uraian latar belakang di atas memotivasi penulis untuk mengetahui bagaimana hasil belajar Makanan Oriental pada kemampuan membuat produk yang layak jual untuk mempersiapkan diri menjadi pengelola restoran makanan oriental, penulis juga tertarik untuk meneliti bagaimana manfaat yang dirasakan

setelah belajar Makanan Oriental sebagai bekal untuk mempersiapkan diri menjadi pengusaha restoran Oreintal.

Pemikiran di atas dirumuskan menjadi judul “Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental Sebagai Kesiapan Perintisan Restoran Makanan Oriental”.(Penelitian terbatas pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2007)

B. Rumusan Masalah

1. Rumusan masalah

Rumusan masalah merupakan bagian pokok dalam penelitian pendidikan, sehingga dengan adanya perumusan masalah diharapkan agar tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian lebih spesifik. Pendapat yang dikemukakan oleh Sugiono (2009:55)”Rumusan masaah itu merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data ”. masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimana manfaat hasil belajar makanan oriental sebagai kesiapan perintisan usaha restoran makanan oriental pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI Angkatn 2007 mengenai hasil belajar Makanan Oriental yang berkaitan dengan kemampuan Kognitif, kemampuan Afektif, dan kemampuan Psikomotor. Perumusan masalah di atas, selanjutnya dijadikan judul skripsi yaitu: “Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental Sebagai Kesiapan Perintisan usaha Restoran Makanan Oriental ”.

Berdasarkan rumusan masalah tersebut penulis batasi masalah yaitu meliputi :

- a Manfaat hasil belajar makanan oriental sebagai kesiapan perintisan usaha restoran oriental berkaitan dengan Kemampuan kognitif yang meliputi pengetahuan tentang masakan Thailand diantaranya: resep, bahan makanan, teknik memotong, karakteristik masakan, teknik pengolahan, alat pengolahan dan alat penyajian.
- b Manfaat hasil belajar makanan oriental sebagai kesiapan perintisan usaha restoran oriental berkaitan dengan Kemampuan afektif yang meliputi sikap teliti dalam memilih bahan masakan Thailand yang berkualitas, mengoperasikan, membersihkan, dan menyimpan peralatan pengolahan makanan serta sikap teliti dalam memilih dan menerapkan macam-macam teknik dasar pengolahan makanan dalam masakan Thailand.
- c Manfaat hasil belajar makanan oriental sebagai kesiapan pengelola restoran oriental berkaitan dengan Kemampuan psikomotor yaitu keterampilan dalam mengoperasikan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan berdasarkan klasifikasinya serta terampil dalam mengolah makanan dengan berbagai teknik dasar pengolahan makanan, penyajian makanan dengan ciri khas Negara Thailand, terampil dalam membuat garnish sesuai dengan penyajian hidangan makanan khas Negara Thailand.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan penelitian merupakan pedoman bagi peneliti untuk menentukan arah dan usaha yang tepat guna mencapai tujuan penelitian. Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental dalam kesiapan membuka usaha restoran Pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2007.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran yang berkaitan dengan:

- 1) Manfaat hasil belajar makanan oriental sebagai kesiapan perintisan usaha restoran oriental berkaitan dengan Kemampuan kognitif yang meliputi pengetahuan tentang masakan Thailand diantaranya: resep, bahan makanan, teknik memotong, karakteristik masakan, teknik pengolahan, alat pengolahan dan alat penyajian.
- 2) Manfaat hasil belajar makanan oriental sebagai kesiapan perintisan usaha restoran oriental berkaitan dengan Kemampuan afektif yang meliputi sikap teliti dalam memilih bahan masakan Thailand yang berkualitas, mengoperasikan, membersihkan, dan menyimpan peralatan pengolahan makanan serta sikap teliti dalam memilih dan menerapkan macam-macam teknik dasar pengolahan makanan dalam masakan Thailand.
- 3) Manfaat hasil belajar makanan oriental sebagai kesiapan pengelola restoran oriental berkaitan dengan Kemampuan psikomotor yaitu keterampilan

dalam mengoperasikan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan berdasarkan klasifikasinya serta terampil dalam mengolah makanan dengan berbagai teknik dasar pengolahan makanan, penyajian makanan dengan ciri khas Negara Thailand, terampil dalam membuat garnish sesuai dengan penyajian hidangan makanan khas Negara Thailand.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak baik langsung maupun tidak langsung. Secara khusus penelitian ini memberikan manfaat kepada:

1. Mahasiswa Program Studi Tata Boga PKK FPTK UPI, sebagai masukan dan mengetahui seberapa dalam manfaat hasil belajar makanan oriental untuk merintis usaha dalam membuka dan mengelola usaha bidang jasa boga.
2. Jurusan Program Studi Tata Boga FPTK UPI, dapat memperoleh informasi tentang manfaat hasil belajar makanan oriental sebagai kesiapan pengelolaan restoran makanan oriental
3. Dosen memperoleh informasi mengenai seberapa dalam manfaat hasil belajar makanan oriental sebagai kesiapan pengelolaan restoran oriental
4. Penulis, dapat menambah wawasan dan pengetahuan dalam bidang penelitian khususnya tentang manfaat hasil belajar makanan oriental sebagai kesiapan pengelolaan restoran makanan oriental.

E. Asumsi

Asumsi merupakan suatu pendapat yang diyakini kebenarannya oleh peneliti dan harus dirumuskan secara jelas seperti yang dikemukakan oleh Sugiyono (2008:82) “Asumsi merupakan pernyataan yang diterima kebenarannya tanpa pembuktian”. Sesuai dengan pendapat di atas maka yang menjadi anggapan dasar dalam penelitian penulis adalah sebagai berikut:

1. Hasil belajar Makanan Oriental merupakan gambaran penguasaan ilmu pengetahuan, sikap dan keterampilan setelah belajar Makanan Oriental dapat menjadi pendorong untuk mengelola usaha restoran makanan oriental. Sesuai dengan Pendapat Nana Sudjana (2009:56-57) yang mengemukakan bahwa: “Hasil belajar yang dicapai seseorang melalui proses belajar mengajar yang berciri menyeluruh (komprehensif), yakni mencakup kemampuan kognitif, kemampuan afektif dan kemampuan psikomotor.”
2. Manfaat hasil belajar Makanan Oriental merupakan pengetahuan dan keterampilan yang dicapai dalam Mata kuliah dan dapat dijadikan modal dasar dalam kesiapan membuka usaha restoran. Sesuai dengan Pendapat Mohamad Ali (2002 : 19) mengemukakan bahwa: “seseorang yang telah memahami pengetahuan dan keterampilan dari hasil proses belajar, diharapkan mampu menerapkan dalam kehidupan sehari-hari”
3. Kesiapan membuka usaha restoran akan timbul setelah mahasiswa memiliki kemampuan belajar dan kemampuan keterampilan dalam merencanakan dalam pengelola suatu usaha yang dimiliki sesuai dengan

tuntutan dunia kerja. Sesuai dengan Pendapat Mohamad Ali (2002 : 19) mengemukakan bahwa: “kesiapan pada dasarnya merupakan kapasitas kemampuan potensial fisik dan mental dalam belajar yang disertai harapan keterampilan yang dimiliki dan latar belakang untuk mengerjakan sesuatu”.

F. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian diperlukan sebagai acuan penulis dalam membuat rumusan pertanyaan sebagai langkah untuk mengumpulkan data. Rumusan pertanyaan penelitian tersebut adalah:

1. Bagaimana manfaat hasil belajar makanan oriental sebagai kesiapan perintisan usaha restoran oriental berkaitan dengan Kemampuan kognitif yang meliputi pengetahuan tentang masakan Thailand diantaranya: resep, bahan makanan, teknik memotong, karakteristik masakan, teknik pengolahan, alat pengolahan dan alat penyajian.
2. Bagaimana manfaat hasil belajar makanan oriental sebagai kesiapan perintisan usaha restoran oriental berkaitan dengan Kemampuan afektif yang meliputi sikap teliti dalam memilih bahan masakan Thailand yang berkualitas, mengoperasikan, membersihkan, dan menyimpan peralatan pengolahan makanan serta sikap teliti dalam memilih dan menerapkan macam-macam teknik dasar pengolahan makanan dalam masakan Thailand.
3. Bagaimana manfaat hasil belajar makanan oriental sebagai kesiapan pengelola restoran oriental berkaitan dengan Kemampuan psikomotor

yaitu keterampilan dalam mengoperasikan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan berdasarkan klasifikasinya serta terampil dalam mengolah makanan dengan berbagai teknik dasar pengolahan makanan, penyajian makanan dengan ciri khas Negara Thailand, terampil dalam membuat garnish sesuai dengan penyajian hidangan makanan khas Negara Thailand.

G. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Metode Deskriptif, Nana Syaodih mengemukakan pengertian Penelitian Deskriptif “Penelitian Deskriptif adalah suatu penelitian yang ditunjukkan untuk menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, yang berlangsung pada saat ini atau saat yang lampau. Penelitian ini tidak mengadakan manipulasi atau perubahan variabel-variabel bebas, tetapi menggambarkan suatu kondisi apa adanya.

H. Populasi, Sampel dan Lokasi Penelitian

1. Populasi Penelitian

Menurut Sugiyono (2008:215) bahwa populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek/subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulan. Populasi yang akan dijadikan penelitian adalah mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Paket Manajemen Patiseri Angkatan 2005-2007.

2. Sampel penelitian

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel jenuh menurut Sugiyono (2008:81) yaitu: “Bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki

oleh populasi tersebut”. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel jenuh dimana sampel yang diambil adalah mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2007 sebanyak 32 orang.

3. Lokasi penelitian

Lokasi yang dipilih untuk melaksanakan penelitian ini adalah Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Program Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2007 FPTK UPI Jl. Setiabudhi NO.299 Bandung.

