

## **BAB I PENDAHULUAN**

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

Pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar mahasiswa secara aktif dapat mengembangkan potensi dirinya, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya dan masyarakat. Dengan adanya pendidikan, kehidupan manusia akan lebih berkualitas dibandingkan dengan zaman terdahulu. Sejalan dengan fungsi dan tujuan Pendidikan Nasional sebagaimana tertuang dalam Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional (Sisdiknas) 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 mausia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokrtis serta bertanggung jawab.

Pendidikan diselenggarakan menjadi dua jalur, yaitu jalur pendidikan persekolahan dan jalur pendidikan luar sekolah. Pendidikan persekolahan adalah pendidikan yang diselenggarakan secara formal dalam bentuk kegiatan belajar mengajar disekolah secara berjenjang dan berkesinambungan, mulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi.

Salah satu pendidikan tinggi yang ada di kota Bandung sebagai lembaga pendidikan untuk mempersiapkan tenaga kerja yang berkualitas adalah Akademi Tata

Boga (ATB) Bandung. ATB Bandung merupakan pendidikan tinggi pada lingkup disiplin keilmuan yang bersifat vokasional atau yang disebut dengan kejuruan yang berorientasi pada bidang pengolahan makanan. Tujuan ATB Bandung mempersiapkan mahasiswa diharapkan menjadi tenaga profesional, yang berkompeten dibidang boga.

Struktur kurikulum Pendidikan Diploma III Jurusan Tata Boga ATB Bandung terdiri dari Mata Kuliah Pengembangan Kepribadian (MPK), Mata Kuliah Keilmuan Keterampilan (MKK), Mata Kuliah Keahlian Berkarya (MKB), Mata Kuliah Perilaku Berkarya (MPB), dan Mata Kuliah Kehidupan Bersama (MBB). Salah satu Mata Kuliah Keahlian Keterampilan (MKK) yaitu Teknik Pengolahan Masakan yang dipelajari pada semester 1 dengan bobot 3 SKS. Mata perkuliahan Teknik Pengolahan Masakan, memuat materi sebagai kriteria yang dipelajari terdiri atas; *basic mise place*, pengetahuan resep, *cutting technique*, *cooking technique*, kaldu, saus dasar, dan menggarnis.

Teori dan Praktek yang diperoleh dari Mata Kuliah Teknik Pengolahan Masakan dapat diterapkan pada Mata Kuliah Masakan Kontinental. Teori Mata Kuliah Teknik Pengolahan Masakan yang berkaitan dengan Praktek Pengolahan Masakan Kontinental meliputi; *basic mise en place* pada persiapan Praktek Pengolahan Masakan Kontinental, Penggunaan resep pada pembuatan *salad*, *soup*, makanan utama (*main course*), teknik memasak *boiling*, *simmering*, *deef frying*, dan *griling* pada pembuatan soup dan makanan utama (*main course*). Penerapan menurut Ali (1998:43), Penerapan adalah “kemampuan menggunakan atau menafsirkan suatu

bahan yang dipelajari ke dalam situasi baru atau situasi konkrit seperti penerapan teori, suatu dalil, metode, konsep, prinsip atau teori". Pengolahan masakan kontinental di Jurusan Tata Boga dipelajari dalam mata kuliah Masakan Kontinental I dan II dengan bobot 3 SKS untuk masing-masing mata kuliah. Mata Kuliah Masakan Kontinental I mempelajari tentang *breakfast*, jenis-jenis *breakfast*, teknik memasak, *sauce* dan turunannya, dan praktek membuat *salad*, *soup*, serta makanan utama (*main course*). Materi teori dan praktek Mata Kuliah Masakan Kontinental II merupakan pengembangan dari mata kuliah Kontinental I.

Mahasiswa apabila menguasai teknik dasar pengolahan masakan diharapkan tidak akan mengalami kesulitan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental. Teknik pengolahan masakan harus disesuaikan dengan hidangan yang akan dibuat karena akan mempengaruhi terhadap kualitas produk yang dihasilkan baik rasa, aroma, tektur dan penampilan dari masakan itu. Praktek Pengolahan Masakan Kontinental terdiri dari kegiatan persiapan, pengolahan dan penyajian meliputi penggunaan resep, teknik memotong (*cutting technique*), teknik memasak (*cooking technique*), membuat kaldu, serta menggarnis pada hidangan *salad*, *soup*, dan makanan utama (*main course*). Praktek mata kuliah Kontinental akan lebih berhasil jika mahasiswa dapat menerapkan hasil belajar Teknik Pengolahan Masakan.

Berdasarkan hal tersebut, penulis sebagai mahasiswa PKK FPTK UPI yang telah belajar Mata Kuliah Makanan Kontinental tertarik untuk melakukan penelitian penerapan hasil belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan

Masakan Kontinental oleh mahasiswa DIII Jurusan Tata Boga karena ada kaitannya dengan Mata Kuliah Makanan Kontinental di Jurusan PKK FPTK UPI.

## **B. Perumusan Masalah dan Pembatasan Masalah**

### **1. Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan Pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental di Jurusan Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung”.

### **2. Pembatasan Masalah**

Ruang lingkup permasalahan perlu dibatasi agar masalah tidak terlalu luas, seperti yang dikemukakan Surakhmad (1982:106), yaitu :

Pembatasan masalah diperlukan bukan saja untuk memudahkan atau menyederhanakan masalah bagi penyelidik tetapi juga untuk menetapkan lebih dahulu segala sesuatu yang diperlukan untuk pemecahannya, tenaga, waktu dan lain-lain yang timbul dari rencana tertentu.

Pembatasan masalah dalam penelitian ini dibatasi pada penerapan hasil belajar Teknik Pengolahan Masakan Pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental meliputi persiapan, pengolahan dan penyajian.

- a. Penerapan hasil belajar “Teknik Pengolahan Masakan” berkaitan dengan pengetahuan resep, *basic mise en plase* dan *cutting technique* untuk sayuran dan daging ayam pada persiapan bahan “Praktek Pengolahan Masakan Kontinental”.

- b. Penerapan hasil belajar “Teknik Pengolahan Masakan” berkaitan dengan, *cooking technique*, kaldu untuk *sauce*, *soup*, dan makanan utama (*main course*) pada pelaksanaan “Praktek Pengolahan Masakan Kontinental”.
- c. Penerapan hasil belajar “Teknik Pengolahan Masakan” berkaitan dengan alat penyajian dan garnish untuk salad, *soup* dan makanan utama (*main course*) pada penyajian “Praktek Pengolahan Masakan Kontinental”.

### **C. Tujuan Penelitian**

#### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana penerapan hasil belajar Teknik Pengolahan Masakan Pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental oleh Mahasiswa D III Jurusan Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung.

#### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah memperoleh informasi dan gambaran tentang data yang spesifik serta mengalisisnya tentang penerapan hasil belajar Teknik Pengolahan Masakan Pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental, meliputi:

- a. Penerapan hasil belajar “Teknik Pengolahan Masakan” berkaitan dengan pengetahuan resep, *basic mise en plase* dan *cutting technique* untuk sayuran dan daging ayam pada persiapan bahan “Praktek Pengolahan Masakan Kontinental”.

- b. Penerapan hasil belajar “Teknik Pengolahan Masakan” berkaitan dengan *cooking technique* untuk proses pembuatan kaldu, *sauce*, *soup*, dan makanan utama (*main course*) pada pelaksanaan “Praktek Pengolahan Masakan Kontinental”.
- c. Penerapan hasil belajar “Teknik Pengolahan Masakan” meliputi alat penyajian dan *garnish* untuk *salad*, *soup* dan makanan utama (*main course*) pada proses penyajian “Praktek Pengolahan Masakan Kontinental”.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak yaitu:

1. Untuk tim Dosen mata kuliah Teknik Pengolahan Masakan Kontinental dan mata kuliah Masakan Kontinental Jurusan Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung dapat memberikan gambaran tentang “Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan Pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental” dan dapat dijadikan sebagai masukan untuk pengembangan mata kuliah tersebut.
2. Mahasiswa DIII Jurusan Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung, sebagai gambaran kemampuan teori Teknik Pengolahan Masakan dan penerapannya pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental.
3. Penulis, karena dapat mengembangkan wawasan, pengetahuan dan keterampilan penulis dalam membuat karya ilmiah.

## E. Asumsi

Asumsi merupakan pendapat yang diyakini kebenarannya oleh para ahli dapat dijadikan sebagai pegangan dalam pemecahan masalah. Menurut Sugiyono (2009:82) bahwa “Asumsi merupakan pernyataan diterima kebenarannya tanpa pembuktian”. Berdasarkan pendapat tersebut yang dijadikan asumsi dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Hasil belajar “Teknik Pengolahan Masakan” merupakan gambaran keberhasilan mahasiswa belajar berupa kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Anggapan dasar ini diperkuat oleh pendapat Sudjana (1997:82) bahwa, “hasil belajar adalah kemampuan dalam bentuk tingkah laku siswa berupa kognitif, afektif dan psikomotor setelah menerima pengalaman belajar”.
2. Hasil belajar “Teknik Pengolahan Masakan” dikatakan berhasil apabila mahasiswa dapat menerapkannya dalam “Praktek Pengolahan Masakan Kontinental”, anggapan ini mengacu pendapat Sudjana (1995:31), bahwa “peserta didik dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuannya ke dalam praktik kehidupannya”.
3. Mahasiswa ATB Jurusan Tata Boga dikatakan berhasil dalam mencapai “Praktek Pengolahan Masakan Kontinental” apabila telah sanggup menerapkan kognitif, afektif, dan psikomotor yang telah diperoleh dari pelaksanaan Mata Kuliah “Teknik Pengolahan Masakan”, anggapan ini mengacu pada pendapat Ali (2002:43) bahwa penerapan adalah kemampuan menggunakan atau menafsirkan

suatu bahan yang sudah dipelajari kedalam situasi baru atau situasi yang konkrit, seperti menerapkan suatu dalil, metode, konsep, prinsip atau teori.

#### **F. Pertanyaan Penelitian**

- a. Bagaimana Penerapan hasil belajar “Teknik Pengolahan Masakan” berkaitan dengan pengetahuan resep, *basic mise en place* dan *cutting technique* untuk sayuran dan daging ayam pada persiapan bahan “Praktek Pengolahan Masakan Kontinental”?
- b. Bagaimana Penerapan hasil belajar “Teknik Pengolahan Masakan” berkaitan dengan, *cooking technique* untuk proses pembuatan kaldu, *sauce*, *soup*, dan makanan utama (*main course*), pada pelaksanaan “Praktek Pengolahan Masakan Kontinental”?
- c. Bagaimana Penerapan hasil belajar “Teknik Pengolahan Masakan” berkaitan dengan alat penyajian dan *garnish* untuk *salad*, *soup* dan makanan utama (*main course*) pada proses penyajian “Praktek Pengolahan Masakan Kontinental”?

#### **G. Metode Penelitian**

Objek penelitian ini merupakan salah satu faktor yang perlu diperhatikan oleh peneliti, karena penelitian merupakan suatu proses atau kegiatan yang dilakukan secara sistematis, logis dan terencana untuk mencari dan mendapatkan jawaban permasalahan yang muncul. Secara umum metode penelitian diartikan sebagai cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu (Sugiyono,

2008:3). Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deksriptif analitik. Menurut Surakhmad (2006:140) “metode deskriptif adalah metode penelitian yang dapat membantu memecahkan masalah yang terjadi pada masa sekarang”. Dalam penelitian ini, peneliti menjelaskan dan memaparkan seluruh hasil penelitian sesuai dengan keadaan yang ada dilapangan.

#### **H. Lokasi, Populasi Dan Sampel Penelitian**

Lokasi penelitian yang dipilih untuk penelitian ini adalah Jurusan Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung di Jalan Cinunuk-Cileunyi No.186 Bandung. Populasi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu mahasiswa DIII Jurusan Tata Boga Akademi Tata Boga Bandung yang telah mengikuti mata kuliah Teknik Pengolahan Masakan dan sedang mengikuti mata kuliah Masakan Kontinental sebanyak 36 orang berdasarkan data kemahasiswaan Akademi Tata Boga Bandung. Adapun teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu sampel total sehingga sampel dalam penelitian ini sebanyak 36 orang mahasiswa.