

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan salah satu unsur penting untuk menjamin perkembangan dan kelangsungan kehidupan bangsa. Pendidikan adalah usaha sadar untuk menyiapkan peserta didik melalui kegiatan bimbingan, pengajaran, atau latihan bagi peranannya di masa yang akan datang. Setiap warga negara Indonesia berhak memperoleh pendidikan pada tahap manapun. Sebagaimana tercantum pada Undang-Undang Nomor 20 tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional (UU SISDIKNAS) pasal 3, yaitu:

Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan serta membentuk watak dan peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berahlak mulia, berilmu, sehat, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga Negara yang demokratis dan bertanggung jawab.

Pendidikan nasional bertujuan untuk mewujudkan manusia yang mandiri dalam rangka meningkatkan sumber daya manusia, maka perlu diwadahi pada upaya peningkatan kualitas pendidikan. Peningkatan kualitas pendidikan merupakan faktor utama dalam meningkatkan mutu sumber daya manusia di dalam memenuhi kebutuhan tenaga kerja yang cakap dan terampil.

Pendidikan dapat diselenggarakan melalui tiga jalur, yaitu jalur Pendidikan Formal, jalur Pendidikan Non Formal, dan jalur Pendidikan Informal. Ketiga jalur ini dalam pelaksanaannya memiliki tujuan yang sama yaitu mencerdaskan kehidupan bangsa dan meningkatkan kualitas sumber daya

manusia, sebagaimana telah ditetapkan dalam UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang

Sistem Pendidikan Nasional Pasal 1 yaitu:

1. Pendidikan formal yaitu jalur pendidikan yang terstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi.
2. Pendidikan non formal adalah jalur pendidikan diluar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara berstruktur dan berjenjang.
3. Pendidikan informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan.

Pendidikan Formal yaitu jalur Pendidikan yang terdiri atas Pendidikan Dasar, Pendidikan Menengah, dan Pendidikan Tinggi. Pendidikan Menengah terdiri atas Pendidikan Menengah Umum dan Pendidikan Menengah Kejuruan. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah salah satu Lembaga Pendidikan Formal yang menyelenggarakan Pendidikan Kejuruan. Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 2 Baleendah terdiri dari beberapa program keahlian, meliputi Program Restoran, Tata Busana, Tata Kecantikan, Kimia Industri, dan Teknik Komputer Jaringan.

Program Keahlian Restoran memuat sejumlah pengetahuan dan keterampilan secara teori maupun praktek dalam bentuk mata diklat. Program Keahlian Restoran terbagi atas tiga kelompok diantaranya program normatif, program adaptif, dan program produktif. Program produktif adalah kelompok mata diklat yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi kerja. Salah satu kompetensi kelompok produktif yang harus diikuti oleh peserta didik yaitu kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan”. Kompetensi ini merupakan mata diklat yang wajib dikuasai oleh peserta didik tingkat X, karena mata diklat ini merupakan titik awal pengetahuan keterampilan mengolah makanan dengan berbagai teknik dasar pengolahan makanan.

Teknik dasar pengolahan makanan adalah suatu keterampilan dasar dalam pengolahan makanan yang harus dikuasai oleh setiap pengelola makanan. Dengan mengetahui teknik pengolahan makanan, dapat memilih salah satu teknik pengolahan yang tepat sesuai dengan bahan makanan yang diolah, sehingga memperoleh hasil yang diharapkan.

Teknik dasar pengolahan makanan mempunyai dua sub kompetensi yaitu pertama, memilih dan menggunakan peralatan pengolahan makanan. Kedua, menerapkan teknik dasar pengolahan makanan dan mengolah makanan, yang meliputi teknik *boiling*, teknik *poaching*, teknik *stewing*, teknik *roasting*, teknik *baking*, dan teknik *grilling*.

Materi pokok pembelajaran pada teknik dasar pengolahan makanan meliputi tiga aspek yaitu kemampuan kognitif, kemampuan afektif, dan kemampuan psikomotor. Dilihat dari kemampuan kognitif peserta didik mampu menjelaskan macam-macam teknik pengolahan makanan, terminology dalam teknik pengolahan makanan, pengertian teknik pengolahan makanan. Pada kemampuan afektif peserta didik teliti dalam memilih dan menggunakan macam-macam teknik dasar pengolahan makanan. Kemampuan psikomotor diharapkan peserta didik mampu menerapkan teknik dasar pengolahan makanan pada praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras. Materi ini diharapkan dapat diterapkan peserta didik dalam pelaksanaan praktikum pengolahan makanan salah satunya praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras.

Praktikum adalah bagian dari pengajaran yang bertujuan agar peserta didik mendapat kesempatan untuk menguji dan melaksanakan teori yang telah

didapatkan. Praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras merupakan proses pembelajaran mata diklat yang diberikan pada peserta didik untuk menciptakan produk makanan. Praktikum ini mempelajari tentang bagaimana cara pengolahan makanan berbahan dasar beras sehingga menjadi hidangan yang menarik untuk dikonsumsi.

Praktikum pengolahan makanan dilaksanakan di tingkat X semester 2. Praktikum ini mempelajari tentang cara pengolahan makanan mulai dari persiapan, pelaksanaan pengolahan, dan penyajian. Persiapan adalah menyiapkan segala sesuatu yang diperlukan untuk memperlancar pelaksanaan praktikum diantaranya menyiapkan baju *double breasted*, menyiapkan bahan-bahan dan bumbu yang digunakan untuk pengolahan dan menyiapkan peralatan yang digunakan. Pelaksanaan pengolahan makanan adalah proses atau kegiatan yang dikerjakan peserta didik untuk mengolah bahan makanan yang sesuai dengan hidangan yang akan dibuat atau di praktekan. Penyajian adalah peserta didik dapat menyajikan hasil pengolahan makanan dengan memperhatikan faktor warna, rasa, aroma, tekstur, keserasian dan porsi makanan dari makanan yang diolah.

Hasil studi pendahuluan yang penulis lakukan kepada beberapa peserta didik kelas XII Program Keahlian Restoran SMK Negeri 2 Baleendah, diperoleh keterangan bahwa “Menggunakan teknik dasar pengolahan makanan” yang didapat dari guru mata diklat berupa teori yang harus diterapkan dalam pelaksanaan praktikum. Materi yang telah diperoleh dari guru mata diklat dirasakan belum sepenuhnya dapat diterapkan secara optimal dalam praktikum

pengolahan makanan berbahan dasar beras, karena keterbatasannya peralatan yang digunakan untuk menunjang pelaksanaan praktikum tersebut. Oleh karena itu, peserta didik masih memerlukan pengetahuan secara teori tentang menggunakan teknik dasar pengolahan makanan sehingga dapat meminimalisir kesulitan yang terjadi dalam melaksanakan praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras.

Berdasarkan permasalahan yang dipaparkan di atas, melalui penelitian ini penulis ingin mengetahui bagaimana “Pemanfaatan Hasil Belajar Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan Pada Praktikum Pengolahan Makanan Berbahan Dasar Beras”. Penelitian terbatas pada peserta didik kelas XII program keahlian Restoran SMKN 2 Baleendah Angkatan Tahun 2008-2009.

B. Pembatasan Masalah dan Perumusan Masalah

1. Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana peserta didik memanfaatkan hasil belajar “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” pada praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras. Rumusan tersebut penulis jadikan judul dalam penelitian ini, yaitu Pemanfaatan Hasil Belajar “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” Pada Praktikum Pengolahan Makanan Berbahan Dasar Beras (Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Kelas XII Program Keahlian Restoran SMKN 2 Baleendah Angkatan Tahun 2008-2009).

2. Pembatasan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka pembatasan masalah dalam penelitian ini dibatasi pada :

1. Pemanfaatan hasil belajar “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” pada praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras berkaitan dengan kemampuan kognitif yaitu pengetahuan dan pemahaman tentang pengertian teknik dasar pengolahan makanan, klasifikasi peralatan persiapan pengolahan, bahan-bahan makanan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan, dan macam-macam teknik dasar pengolahan makanan.
2. Pemanfaatan hasil belajar “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” pada praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras berkaitan dengan kemampuan afektif yaitu teliti dalam memilih dan menggunakan peralatan pengolahan makanan dan menggunakan teknik dasar pengolahan makanan dalam mengolah makanan.
3. Pemanfaatan hasil belajar “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” pada praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras berkaitan dengan kemampuan psikomotor yaitu keterampilan dalam menggunakan peralatan pengolahan makanan dan keterampilan dalam mengolah makanan dengan teknik dasar pengolahan makanan.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini secara umum bertujuan untuk mengetahui pemanfaatan hasil belajar “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” pada praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras.

2. Tujuan Khusus

Tujuan umum di atas dapat diuraikan ke dalam tujuan khusus. Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran tentang:

- a. Pemanfaatan hasil belajar “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” pada praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras berkaitan dengan kemampuan kognitif yaitu pengetahuan dan pemahaman tentang pengertian teknik dasar pengolahan makanan, klasifikasi peralatan persiapan pengolahan, dan macam-macam teknik dasar pengolahan makanan.
- b. Pemanfaatan hasil belajar “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” pada praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras berkaitan dengan kemampuan afektif yaitu teliti dalam memilih dan menggunakan peralatan pengolahan makanan dan menggunakan teknik dasar pengolahan makanan dalam mengolah makanan.
- c. Pemanfaatan hasil belajar “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” pada praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras berkaitan dengan kemampuan psikomotor yaitu keterampilan dalam

menggunakan peralatan pengolahan makanan dan keterampilan dalam mengolah makanan dengan teknik dasar pengolahan makanan.

D. Asumsi

Asumsi atau anggapan dasar merupakan suatu pendapat yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang dijadikan titik tolak pemikiran dalam melakukan penelitian seperti yang diungkapkan oleh Sugiyono (2008:82) bahwa “Asumsi merupakan pernyataan diterima kebenarannya tanpa pembuktian”. Anggapan dasar dalam penelitian ini adalah :

1. Pemanfaatan hasil belajar dapat dilihat apabila peserta didik dapat mengaplikasikannya pada saat melaksanakan praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras. Pernyataan ini didukung oleh Oemar Hamalik (1995: 28) bahwa “Belajar dianggap berhasil apabila si pelajar dapat mentransfer atau menerapkan ke dalam praktek sehari-hari”.
2. Hasil belajar menggunakan teknik dasar pengolahan makanan akan tampak setelah peserta didik mengalami proses belajar mengajar sebagai pengalaman individu dalam menerima materi pembelajaran yang ditandai dengan perubahan pada kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Anggapan dasar ini sesuai dengan pendapat Nana Sudjana (2001: 43), yaitu : “Hasil belajar merupakan perubahan tingkah laku yang mencakup ranah kognitif, afektif, dan psikomotor”.
3. Praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras merupakan proses pembelajaran mata diklat pengolahan makanan yang diberikan pengalaman untuk menghasilkan produk makanan. Hal ini seperti yang diungkapkan oleh

Makmun (2000: 54), yaitu: Kecakapan nyata atau aktual, yang menunjukkan kepada aspek kecakapan yang segera dapat didemonstrasikan dan diuji sekarang juga karena merupakan hasil usaha atau belajar yang bersangkutan dengan cara, bahan, dan dalam hal tertentu yang telah dijalannya.

E. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian ini mengacu pada pembatasan, perumusan masalah dan tujuan penelitian. Pertanyaan dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pemanfaatan hasil belajar “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” pada praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras berkaitan dengan kemampuan kognitif yaitu pengetahuan dan pemahaman tentang pengertian teknik dasar pengolahan makanan, klasifikasi peralatan persiapan pengolahan, bahan-bahan makanan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan, dan macam-macam teknik dasar pengolahan makanan?
2. Bagaimana pemanfaatan hasil belajar “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” pada praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras berkaitan dengan kemampuan afektif yaitu teliti dalam memilih dan menggunakan peralatan pengolahan makanan dan menggunakan teknik dasar pengolahan makanan dalam mengolah makanan?
3. Bagaimana pemanfaatan hasil belajar “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” pada praktikum pengolahan makanan berbahan dasar beras berkaitan dengan kemampuan psikomotor yaitu keterampilan dalam

menggunakan peralatan pengolahan makanan dan keterampilan dalam mengolah makanan dengan teknik dasar pengolahan makanan?

F. Metode Penelitian

Metode penelitian dapat dilakukan dengan berbagai cara. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode deskriptif. Metode deskriptif menurut Surakhmad (2006:140) adalah “Metode penelitian yang dapat membantu memecahkan masalah yang terjadi pada masa sekarang”. Ciri-ciri metode deskriptif yaitu:

1. Memusatkan diri pada pemecahan masalah yang ada pada masalah sekarang dan masalah aktual.
2. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan dan kemudian dianalisis.

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling utama dalam penelitian yang bertujuan untuk mendapatkan data. Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah : Angket atau kuesioner

Menurut Sugiyono (2008: 199) angket atau kuesioner adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya. Teknik ini untuk mengumpulkan data dengan cara mengajukan sejumlah pertanyaan secara tertulis kepada responden. Responden dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas XII sebanyak 34 orang.

G. Lokasi, Populasi dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian yang dipilih untuk penelitian ini adalah Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 2 Baleendah Jalan. RAA.Wiranata Kusumah No.11 Baleendah Kab.Bandung.

Populasi dalam penelitian ini yaitu peserta didik kelas XII SMK Negeri 2 Baleendah yang telah mengikuti pembelajaran “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan” dengan jumlah sebanyak 152 orang. Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan “*cluster random sampling* (Area Sampling)” yaitu teknik pengambilan data yang akan diteliti sampelnya sangat luas, maka pengambilan anggota sampelnya berdasarkan populasi yang telah ditetapkan (Sugiyono, 2008:121). Sampel dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas XII Program Keahlian Restoran yang berjumlah 34 orang dari 4 kelas yang berjumlah 152 orang.