

## BAB I PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pendidikan merupakan bagian integral dalam pembangunan dan merupakan unsur penting dalam membentuk dan mengembangkan pribadi bangsa yang berkualitas. Seiring dengan pengertian Pendidikan yang tercantum dalam UU No.20 Tahun 2003, Bab I, Pasal II, bahwa :

Pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan Negara.

Pelaksanaan pendidikan dapat diwujudkan dengan diadakannya tiga jalur pendidikan yaitu Pendidikan Formal, Pendidikan Informal, dan Pendidikan Non Formal, perbedaan antar pendidikan Formal dan Non Formal yang dikemukakan oleh Sudjana (2002:22) yaitu :

1. Pendidikan formal adalah kegiatan sistematis berstruktur, bertingkat, berjenjang, dimulainya dari sekolah dasar, sampai dengan perguruan tinggi dan setingkat di atasnya. Termasuk kedalamnya ialah kegiatan studi yang berorientasi akademis dan umum, program spesialisasi dan latihan profesional yang dilaksanakan dalam waktu terus menerus.
2. Pendidikan non formal ialah setiap pendidikan yang terorganisir di luar sistem persekolahan diselenggarakan di lingkungan masyarakat dan lembaga-lembaga, untuk melayani kebutuhan belajar khusus peserta didik.

Kedua jalur tersebut dalam pelaksanaannya memiliki tujuan yang samaya itu membentuk dan mengembangkan pribadi bangsa yang berkualitas.

Pendidikan yang menyelenggarakan Pendidikan Formal salah satunya adalah Akademi Tata Boga Bandung yang merupakan Pendidikan Tinggi yang difokuskan untuk mencetak lulusan ahli dalam bidang Tata Boga dan memenuhi kebutuhan tenaga profesional di bidang perhotelan, restoran, dan industri makanan lainnya.

Akademi Tata Boga Bandung diselenggarakan oleh yayasan Al Amanah yang memiliki visi yang tercantum dalam profil Akademi Tata Boga Bandung yaitu “Mencerdaskan masyarakat melalui penguasaan dan penerapan ilmu Tata Boga dengan menjunjung tinggi nilai agama, budaya dan perkembangan teknologi demi masa depan yang gemilang”. Serta memiliki misi “Menghasilkan tenaga-tenaga profesional di bidang Tata Boga yang beriman dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa”.

Akademi Tata Boga Bandung bertujuan untuk mewujudkan insan jurumasaak profesional yang beriman dan berahlaqul karimah, disiplin, terampil, dan berwawasan bogasebagai insan berkarya dan bekerja serta menjadi wirausaha yang ulet dan tangguh. Akademi Tata Boga Bandung memiliki satu jurusan, yakni Jurusan Tata Boga. Akademi Tata Boga Bandung mendapat Akreditasi "B", sesuai dengan SK BAN PT. No. : 012/BAN-PT/Ak-VII/Dpl-III/X/2007. Untuk menghasilkan lulusan yang profesional sebagai jurumasaak, maka Akademi Tata Boga Bandung merekrut dosen dari kalangan praktisi dan profesional bidang Tata Boga baik dari hotel maupun restoran nama. Dengan kurikulum yang bertumpu pada praktek 65% dan teori 35%, diharapkan lulusannya memperoleh skill dan kompetensi bidang Tata

Bogadenganstandarinternasional. Disampingitu, merekadibekali pula denganwawasankewirausahaan (enterpreneurship).

Pada kurikulum diploma III Akademi Tata Boga Bandung terdapat beberapa mata kuliah yang wajib dipelajari oleh seluruh mahasiswa Akademi Tata Boga Bandung, diantaranya yaitu MPK (Mata Kuliah Perkembangan Kepribadian, MKK (Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan), MKB (Mata Kuliah Keahlian Berkarya), MPB (Mata Kuliah Perilaku Berkarya). Pada mata kuliah perilaku berkarya (MPB) di dalamnya terdapat beberapa mata kuliah yaitu masakan kontinental berupa teori dan praktikum pada semester ganjil, mata kuliah masakan kontinental memiliki bobot 2 SKS.

Mata kuliah Masakan Kontinental didalamnya membahas materi yang berkaitan dengan Bahan-bahan Masakan Kontinental, teori dan praktek pembuatan *stock*, teori dan praktek pembuatan *sous*, teori dan praktek pembuatan *soup*, teori dan praktek pembuatan *maincourse*, teori dan praktek pembuatan *dessert*, penyusunan menu Masakan Kontinental, penyajian Masakan Kontinental. Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental yang diajarkan di Akademi Tata Boga Bandung, diharapkan dapat dimanfaatkan pada praktek kerja lapangan bidang boga.

Praktek kerja lapangan dilaksanakan setiap semester VI selama kurang lebih satu semester, pada Praktek kerja lapangan mahasiswa Akademi Tata Boga Bandung di tempatkan pada bagian kitchen yaitu sebagai *Cook Helper*. *Cook Helper* bertugas membantu chef dalam menyiapkan bahan makanan yang akan diolah, menyiapkan alat yang akan digunakan dan membantu dalam persiapan pengolahan Masakan

Kontinental. Praktek kerja lapangan akan membantu mahasiswa memantapkan hasil belajar yang diperoleh di akademi Tata Boga Bandung, serta membekali mahasiswa dengan pengalaman nyata, kesiapan mahasiswa dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan diharapkan mulai terpupuk setelah mahasiswa mengikuti mata kuliah Masakan Kontinental, sehingga hasil belajar mata kuliah Masakan Kontinental dapat berguna dan bermanfaat bagi mahasiswa dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan.

Hasil studi pendahuluan yang penulis lakukan kepada mahasiswa Diploma III semester VI Akademi Tata Boga Bandung, melalui observasi dan wawancara bersama Dosen Mata Kuliah Masakan Kontinental diperoleh keterangan bahwa materi Masakan Kontinental secara teori sebagai penunjang dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan masih dirasakan terbatas, sehingga dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan belum dapat dirasakan secara optimal.

Uraian latar belakang yang telah dipaparkan, penulis sebagai mahasiswa Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga program Pendidikan Tata Boga sebagai calon pendidik dan permasalahan yang dibahas berkaitan dengan mata kuliah yang dipelajari penulis, maka penulis merasa tertarik mengungkap lebih jelas tentang Pemanfaatan Hasil Belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga oleh Mahasiswa Akademi Tata Boga Bandung sebagai masalah dalam penelitian ini.

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

### **1. Perumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana peserta didik memanfaatkan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga.

Rumusan tersebut penulis jadikan judul dalam penelitian ini,

yaitu Pemanfaatan Hasil Belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga oleh Mahasiswa Akademi Tata Boga Bandung.

## 2. Pembatasan Masalah

Dalam suatu penelitian perlu adanya pembatasan masalah karena memiliki ruang lingkup yang luas sehingga dapat memperjelas masalah yang akan diteliti, ruang lingkup ini terdiri dari tiga aspek yaitu kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Maka ruang lingkup permasalahan dalam penelitian ini dibatasi pada :

1. Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada praktek kerja lapangan bidang boga sebagai *Cook Helper* berkaitan dengan kemampuan kognitif yaitu pengetahuan dan pemahaman materi tentang bahan, bumbu, pengolahan dan pengetahuan menu Masakan Kontinental.
2. Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada praktek kerja lapangan bidang boga sebagai *Cook Helper* berkaitan dengan kemampuan afektif yaitu sikap teliti dalam pemilihan bahan, bumbu dan pengolahan menu Masakan Kontinental untuk *Appetizer, Soup, Main Course* dan *Dessert*.
3. Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada praktek kerja lapangan bidang boga sebagai *Cook Helper* berkaitan dengan kemampuan psikomotor yaitu keterampilan dalam menyiapkan bahan makanan, bumbu, teknik pengolahan dan penyajian Masakan Kontinental untuk *Appetizer, Soup, Main Course* dan *Dessert*.

Selain ruang lingkup masalah yang harus dibatasi, permasalahan harus dirumuskan karena merumuskan masalah dalam suatu penelitian sangat penting guna memperjelas objek dan pelaksanaan penelitian :

Arikunto (2006:30) mengemukakan bahwa :

Rumusan masalah merupakan langkah awal saat problematika penelitian dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian. Selain itu rumusan masalah sebaiknya mudah untuk dikembangkan menjadi sebuah instrumen pengumpulan data dari yang bersangkutan.

Masalah utama yang dibahas dalam penelitian ini adalah Bagaimana pemanfaatan hasil belajar mata kuliah Masakan Kontinental pada praktek kerja lapangan bidang boga oleh mahasiswa Akademik Tata Boga Bandung?

## **B. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui tentang pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada praktek kerja lapangan bidang Boga oleh mahasiswa Akademi Tata Boga Bandung berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.

### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus penelitian ini merupakan spesifikasi dari tujuan umum tersebut di atas, tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran tentang :

1. Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada praktek kerja lapangan bidang boga sebagai *Cook Helper* berkaitan dengan kemampuan kognitif yaitu

pengetahuan dan pemahaman materi tentang bahan, bumbu, pengolahan dan pengetahuan menu Masakan Kontinental.

2. Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada praktek kerja lapangan bidang boga sebagai *Cook Helper* berkaitan dengan kemampuan afektif yaitu sikap teliti dalam pemilihan bahan, bumbu dan pengolahan menu Masakan Kontinental untuk *Appetizer, Soup, Main Course* dan *Dessert*.
3. Pemanfaatan hasil belajar masakan kontinental pada praktek kerja lapangan bidang boga sebagai *Cook Helper* berkaitan dengan kemampuan psikomotor yaitu keterampilan dalam menyiapkan bahan makanan, bumbu, teknik pengolahan dan penyajian Masakan Kontinental untuk *Appetizer, Soup, Main Course* dan *Dessert*.

### C. Asumsi

AsumsimerurutArikuntoro (2006:65) adalah “Asumsimerupakan suatu pendapat ahli yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang berfungsi sebagai tempat berpijak bagi peneliti di dalam penelitiannya”.

Asumsi dalam penelitian ini mencakup pendapat di atas adalah :

- a. Pemanfaatan hasil belajar dalam matakuliah Masakan Kontinental merupakan gambaran keberhasilan mahasiswa belajar Masakan Kontinental dari segi kognitif, afektif dan psikomotor, anggapan ini sejalan dengan pendapat Sudjana (2002:82) bahwa, “Pemanfaatan hasil belajar adalah kemampuan dalam bentuk tingkah lakusiswa berupa kognitif, afektif dan psikomotor setelah menerima hasil belajar”.

b. Praktek kerja lapangan yang dilaksanakan mahasiswa merupakan pengembangan kegiatan teoritis dan praktek yang telah dipelajari mahasiswa, tujuannya agar mahasiswa dapat meningkatkan keterampilannya.

Anggapan dasar ini sejalan dengan pendapat Wenna (1996:71) bahwa "Praktek Kerja Lapangan memiliki tujuan untuk menghasilkan tenaga kerja yang memiliki keahlian profesional yang memiliki tingkat pengetahuan, keterampilan dan etos kerja yang sesuai dengan tuntutan lapangan kerja".

c. Keberhasilan mahasiswa dalam mengikuti mata kuliah Masakan Kontinental dapat dilihat dengan meningkatnya pengetahuan, keterampilan dan sikap yang dimiliki mahasiswa pada praktek kerja lapangan.

Anggapan ini sesuai dengan pendapat yang dikemukakan oleh Hamalik (2009:14) bahwa : "belajar dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan ke dalam praktek sehari-hari".

#### **D. Pertanyaan Penelitian**

Pokok permasalahan ini adalah pengetahuan, sikap dan keterampilan dari pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental yang telah dipelajari oleh mahasiswa Akademi Tata Boga Bandung, apakah sudah benar-benar dikuasai, karena pada dasarnya pengetahuan, sikap dan keterampilan dari mata kuliah masak kontinental diterapkan pada praktek kerja lapangan bidang boga, sehingga pertanyaan penelitian ini adalah sebagai berikut :



1. Bagaimana pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada praktek kerja lapangan bidang boga sebagai *Cook Helper* berkaitan dengan kemampuan kognitif yaitu pengetahuan dan pemahaman materi tentang bahan, bumbu, pengolahan dan pengetahuan menu Masakan Kontinental ?
2. Bagaimana pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada praktek kerja lapangan bidang boga sebagai *Cook Helper* berkaitan dengan kemampuan afektif yaitu sikap teliti dalam pemilihan bahan, bumbu dan pengolahan menu Masakan Kontinental untuk *Appetizer, Soup, Main Course* dan *Dessert*?
3. Bagaimana pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada praktek kerja lapangan Bidang Boga sebagai *Cook Helper* berkaitan dengan kemampuan psikomotor yang meliputi keterampilan dalam menyiapkan bahan makanan, bumbu, teknik pengolahan dan penyajian Masakan Kontinental untuk *Appetizer, Soup, Main Course* dan *Dessert* ?

#### **E. Metode Penelitian**

Penelitian ini dimaksudkan untuk mengetahui pemanfaatan hasil belajar "Masakan Kontinental" pada praktek kerja lapangan bidang boga oleh mahasiswa Akademi Tata Boga Bandung pada mahasiswa Diploma III semester VI Akademik Tata Boga Bandung. Metodologi yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu metode deskriptif, karena penelitian ini dimaksudkan untuk memperoleh jawaban atas masalah yang sedang terjadi pada masa sekarang berpusat pada masalah yang aktual.

#### **F. Populasi, Sampel dan Lokasi Penelitian**

1. Populasi

Sejalan dengan pendapat Sugiyono (2009:215) Populasi merupakan wilayah generalisasi yang terdiri dari objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulan. Populasi yang akan dijadikan objek penelitian ini adalah mahasiswa Diploma III Akademi Tata Boga Bandung semester VI sebanyak 32 orang.

## 2. Sampel

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel total sesuai dengan pendapat Surachmad (2002:140) bahwa sampel yang jumlahnya sama dengan populasi, sering kali disebut sampel total. Pendapat Winarno Surakhmad tersebut dijadikan acuan untuk menentukan sampel dalam penelitian ini diambil sebesar populasi yaitu seluruh mahasiswa Diploma III Akademi Tata Boga Bandung semester VI sebanyak 32 orang.

## 3. Lokasi

Lokasi yang dipilih dalam pelaksanaan penelitian ini adalah Akademi Tata Boga Bandung yang berlokasi di JL. Raya Cinunuk No. 186, Cibiru Bandung.