

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang Penelitian

Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak inividu serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam mencerdaskan kehidupan bangsa. Sedangkan tujuannya untuk mengembangkan 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.

Wujud dari mutu pendidikan adalah hasil belajar yang berkualitas. Hasil belajar adalah hasil kegiatan belajar siswa menggambarkan ketrampilan atau penguasaan peserta didik terhadap bahan ajar. Hasil belajar merupakan perubahan perilaku yang diperoleh pembelajar setelah mengalami aktivitas belajar. Banyak faktor yang mempengaruhi hasil belajar siswa dalam menuntut pelajarannya. Faktor yang berasal dari dalam meliputi bakat, minat, motivasi dan sikap. Faktor yang berasal dari luar, yang meliputi strategi pembelajaran, alat evaluasi, lingkungan belajar dan media pengajaran (Usman 1993:10).

“Pendidikan harus bersandar pada empat pilar, yaitu: 1) *learning to know*, 2) *learning to do*, 3) *leraning to be*, dan 4) *learning to live together*” (Marhaeni 2004:2-4). Dari keempat pilar pendidikan dapat disimpulkan bahwa pendidikan harus membekali anak didik dengan pengetahuan untuk dilakukan atau diterapkan dan dipahami dalam kehidupan sehari-hari, di mana proses belajar bukan semata-mata mencerminkan pengetahuan tetapi harus mencerminkan keempat pilar di atas.

Komalasari (2011: 9) mengemukakan bahwa penerapan yaitu:

Menerapkan fakta, konsep, prinsip, dan prosedur yang dipelajari dalam situasi dan konteks yang lain merupakan pembelajaran tingkat tinggi, lebih dari sekedar hafal. Kemampuan anak didik untuk menerapkan materi yang telah dipelajari untuk diterapkan atau digunakan pada situasi lain yang berbeda merupakan penggunaan fakta, konsep, prinsip atau prosedur.

Berdasarkan uraian di atas maka dapat disimpulkan bahwa mutu pendidikan ditentukan oleh hasil belajar. Hasil belajar dipengaruhi oleh beberapa faktor, salah satunya yaitu sikap untuk dilakukan atau diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Penerapan merupakan pembelajaran tingkat tinggi karena peserta didik tidak sekedar hafal namun merupakan kemampuan mahasiswa menerapkan konsep yang dipelajari pada mata kuliah Kimia Makanan yang ditindaklanjuti dengan kenyataan di lapangan. Sejalan dengan pendapat Ali (2007:43) bahwa penerapan adalah kemampuan menggunakan atau menafsirkan suatu bahan yang sudah dipelajari ke dalam situasi baru atau situasi yang kongkrit.

Mata Kuliah Kimia makanan termasuk pada kelompok Mata Kuliah Keahlian (MKK) Program Studi pendidikan tata boga. Mata kuliah kimia makanan merupakan mata kuliah teori yang memiliki bobot 2 (dua) SKS, yang membahas teori mengenai sumber, struktur dan fungsi komponen kimia makanan meliputi air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, *food additive* atau bahan tambahan pangan (BTP).

Tujuan perkuliahan Kimia Makanan yaitu :

Setelah perkuliahan Kimia Makanan, mahasiswa diharapkan menguasai konsep pengetahuan dan pemahaman yang komprehensif tentang sumber, struktur dan fungsi komponen kimia makanan, yang

meliputi air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, *food additive*, sehingga mahasiswa mampu mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari baik sebagai pribadi, maupun sebagai anggota keluarga, masyarakat, ataupun sebagai pekerja. Selain itu mahasiswa diharapkan dapat berpikir secara logis ketika mereka menghadapi berbagai fenomena yang ada di lingkungan mereka.

Berdasarkan pemaparan di atas bahwa tujuan dari hasil belajar kimia makanan adalah mahasiswa diharapkan dapat berfikir secara logis ketika mereka menghadapi berbagai fenomena yang ada di lingkungan mereka. Salah satu fenomena yang terjadi di lingkungan mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga yaitu pemilihan makanan kemasan, berdasarkan pengamatan penulis banyak mahasiswa prodi Pendidikan Tata Boga sering membeli makanan kemasan contohnya berbagai minuman kemasan yang dijual di cafe laboga. Makanan kemasan tersebut terdapat komposisi bahan makanan yang terdiri dari berbagai komponen kimia sehingga diharapkan mahasiswa mampu memilih makanan kemasan yang dilihat dari sisi kualitas dan kuantitas makanan.

Kualitas dan kuantitas makanan yang dikonsumsi akan memberikan pengaruh bagi tubuh. Kualitas makanan sangat menentukan apakah makanan tersebut disukai atau tidak oleh konsumen. Kualitas makanan menurut Afrianti (2008: 17) adalah keseluruhan sifat-sifat makanan tersebut yang berpengaruh terhadap penerimaan makanan tersebut oleh konsumen. Kualitas makanan terdiri dari 3 komponen yaitu sifat indrawi atau organoleptik, nilai gizi, dan keamanan pangan.

“Pengetahuan tentang gizi dan makanan yang dikonsumsi agar tetap sehat sebagai faktor penentu kesehatan seseorang” (Notoatmodjo 110:2007). “Seiring

dengan peningkatan kesadaran konsumen akan fungsi makanan dalam meningkatkan kesehatan, serta konsekuensi pasar bebas, terbuka peluang bagi industri makanan untuk mengembangkan teknologi dibidang makanan” (Tejasari 2005:222). “Faktor-faktor yang mempengaruhi pemilihan makanan meliputi faktor *intern* dan faktor *ekstern*. Faktor *intern* mencakup pengetahuan khususnya pengetahuan gizi, kecerdasan, persepsi, emosi dan motivasi dari luar” (Notoatmodjo 150:2007).

Pendapat di atas menunjukkan bahwa pengetahuan gizi sangat berpengaruh pada pemilihan makanan yang sehat. Seiring dengan perkembangan industri bidang makanan, sekarang ini banyak makanan kemasan yang beredar dipasaran sehingga konsumen harus berhati-hati dalam memilih makanan kemasan. Faktor yang mempengaruhi pemilihan makanan khususnya pemilihan makanan kemasan meliputi faktor intern dan ekstern. Faktor intern meliputi pengetahuan gizi, kecerdasan, persepsi dan motivasi dari luar. Oleh karena itu, konsumen khususnya mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga harus selektif dan teliti dalam memilih makanan kemasan sehingga makanan yang dikonsumsi aman untuk dikonsumsi.

Berdasarkan uraian tersebut, penulis sebagai mahasiswa jurusan PKK Program Spesialisasi Tata Boga tertarik untuk meneliti sejauh mana Perapan Hasil Belajar Kimia Makanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Pada Pemilihan Makanan Kemasan.

## **B. Identifikasi Masalah dan Perumusan Masalah**

### **1. Identifikasi**

Identifikasi masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai penerapan hasil belajar kimia makanan mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga. Permasalahan dalam penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut:

- a. Penerapan hasil belajar kimia makanan pada pemilihan makanan kemasan berupa produk bakery dan konfeksioneri.
- b. Penerapan hasil belajar kimia makanan pada pemilihan makanan kemasan berupa produk beku.
- c. Penerapan hasil belajar kimia makanan pada pemilihan makanan kemasan berupa produk makanan.
- d. Penerapan hasil belajar kimia makanan pada pemilihan makanan kemasan berupa produk minuman.

### **2. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah merupakan suatu pernyataan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data (Sugiyono 2011:35). Adapun perumusan masalah pada penelitian ini adalah Bagaimana penerapan hasil belajar Kimia Makanan pada pemilihan makanan kemasan mahasiswa program studi pendidikan tata boga PKK FPTK UPI?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi atau gambaran penerapan hasil belajar Kimia Makanan pada pemilihan makanan kemasan mahasiswa Program Studi pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI.

### **2. Tujuan Khusus**

Tujuan khusus penelitian ini adalah memperoleh gambaran mengenai :

- a. Penerapan hasil belajar kimia makanan pada pemilihan makanan kemasan berupa produk bakery dan konfeksioneri.
- b. Penerapan hasil belajar kimia makanan pada pemilihan makanan kemasan berupa produk beku.
- c. Penerapan hasil belajar kimia makanan pada pemilihan makanan kemasan berupa produk makanan.
- d. Penerapan hasil belajar kimia makanan pada pemilihan makanan kemasan berupa produk minuman.

## **D. Metode Penelitian**

Metode penelitian yang dipergunakan adalah metode deskriptif. Sudjana dan Ibrahim (2009: 64) mengemukakan bahwa “penelitian deskriptif adalah penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang”. Metode yang digunakan penulis adalah metode deskriptif yaitu untuk memperoleh gambaran mengenai pemilihan makanan kemasan mahasiswa prodi Pendidikan Tata Boga yang memiliki keterkaitan dengan Kimia Makanan.

### **E. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada tenaga pengajar dan peneliti Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI. Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat berupa saran dan informasi kepada:

1. Tenaga pengajar Prodi Tata Boga khususnya tim dosen mata kuliah kimia makanan, hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai sumber informasi bagaimana mahasiswa menerapkan hasil belajar kimia makanan pada pemilihan makanan kemasan dan dapat dijadikan masukan dalam meningkatkan proses belajar mengajar di kelas, sehingga mahasiswa lebih terampil dalam memilih makanan kemasan
2. Peneliti, dapat menambah dan meningkatkan wawasan tentang penerapan Hasil belajar Kimia Makanan pada pemilihan makanan kemasan, serta menambah pengalaman dalam membuat karya ilmiah.

### **F. Struktur Organisasi Skripsi**

Upaya untuk memudahkan penelaahan bagian demi bagian dalam penelitian ini, maka penulis menyajikan urutan penulisan dari setiap BAB sebagai berikut :

BAB I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, identifikasi dan perumusan masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, manfaat penelitian, serta struktur organisasi skripsi.

BAB II Kajian Pustaka, dikemukakan tentang landasan teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian.

BAB III Metode Penelitian, dikemukakan tentang lokasi dan subjek penelitian, desain penelitian, metode penelitian, definisi operasional, instrumen penelitian, teknik pengumpulan data, dan analisis data.

BAB IV Hasil Penelitian dan Pembahasan, dikemukakan pengolahan atau analisis dan untuk menghasilkan temuan dan pembuatan hasil-hasil yang diperoleh dalam penelitian.

BAB V Kesimpulan dan Rekomendasi, menyajikan penafsiran dan pemaknaan terhadap hasil analisis temuan penelitian yang disajikan dalam bentuk kesimpulan penelitian.

