

# **BAB I PENDAHULUAN**

## **A. Latar Belakang Masalah**

Pendidikan merupakan upaya untuk mencerdaskan kehidupan bangsa dan meningkatkan kualitas manusia yang memiliki kreatifitas yang tinggi dan kemandirian yang tangguh serta merupakan faktor utama untuk meningkatkan sumber daya manusia, sejalan dengan Undang – Undang Sistem Pendidikan Nasional no 20 tahun 2003 Bab II pasal 3 yang berisi “ Pendidikan Nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa “

Pelaksanaan pendidikan dapat diwujudkan dengan diadakannya tiga jalur pendidikan diantaranya formal, informal dan non formal, sebagaimana telah ditetapkan dalam Undang – Undang Republik Indonesia tentang sistem pendidikan nasional no 20 tahun 2003 bab I pasal 1 yaitu :

1. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi.
2. Pendidikan non formal adalah jalur pendidikan diluar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara berstruktur dan berjenjang.

Kedua jalur ini dalam pelaksanaannya memiliki tujuan yang sama yaitu mencerdaskan kehidupan bangsa dan meningkatkan sumber daya manusia. Pendidikan formal salah satunya adalah Akademi Tata Boga Bandung yang merupakan Pendidikan tinggi yang difokuskan untuk mencetak lulusan yang ahli dalam bidang Tata Boga dan Pastry serta memenuhi kebutuhan tenaga profesional

di bidang perhotelan, restoran, katering, rumah sakit dan industri makanan lainnya di wilayah Jawa Barat.

Tujuan dari Akademi Tata Boga yaitu untuk mewujudkan insan juru masak profesional yang beriman dan berahlaqul karimah, disiplin, terampil, dan berwawasan boga sebagai insan berkarya dan bekerja serta menjadi wirausaha yang ulet dan tangguh. Akademi Tata Boga memiliki dua konsentrasi yaitu konsentrasi Tata Boga atau *cullinary art*, yang mempunyai tujuan untuk menyiapkan lulusan menjadi ahli dalam bidang pengolahan makanan dan manajemen dapur serta pengolahan usaha makanan dan konsentrasi Pastry dan *bakery* yang memiliki tujuan untuk berorientasi pada pembentukan tenaga profesional dalam bidang pengolahan roti dan kue.

Kurikulum Jurusan Tata Boga, program keahlian restoran dibagi menjadi empat bagian yaitu Mata Kuliah Pengembangan Kepribadian (MPK), Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan (MKK), Mata Kuliah Keahlian Berkarya (MKB) dan Mata Kuliah Prilaku Berkarya (MPB). Mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan merupakan Mata Kuliah Keilmuan dan Keterampilan (MKK) yang mencakup teori dan praktek, yang mempelajari mengenai daging, ikan, sayur dan buah, bumbu dan rempah, serta dapat menjadi bekal untuk mata kuliah selanjutnya.

Mata kuliah Masakan oriental merupakan Mata Kuliah Keahlian Berkarya (MKB) yang mempelajari pengetahuan maupun praktek dari berbagai jenis masakan, mulai dari bahan yang dibutuhkan, cara pengolahannya, maupun cara penyajiannya. Jenis resep yang disampaikan terutama adalah resep umum yang sering diolah di dapur restoran dan hotel.

Pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh mahasiswa sebagai hasil belajar pengetahuan bahan makanan dapat dimanfaatkan dalam pelaksanaan praktek masakan oriental, karena mahasiswa dikatakan telah berhasil belajar apabila kita telah memanfaatkannya.

Dalam melaksanakan praktikum Masakan Oriental mahasiswa diharapkan dapat memahami resep yang akan dipraktekkan, karena seringkali mahasiswa kurang memahami dalam memilih resep dan bahan yang baik untuk digunakan dalam pelaksanaan praktek masakan oriental. Mahasiswa sebelum menggunakan resep masakan tertentu perlu memahami terlebih dahulu segala sesuatu yang berhubungan dengan pengetahuan bahan makanan yang akan dipraktekkan pada Masakan Oriental, di samping itu mereka perlu memperhatikan dengan cermat dan jelas nama-nama bahan makanan yang akan digunakan, karena itulah sering terjadi kegagalan, pengetahuan tersebut yang harus dipelajari dan dipahami agar memperoleh hasil masakan yang sesuai dengan yang diharapkan.

Uraian latar belakang yang telah penulis kemukakan sehingga penulis tertarik untuk meneliti tentang Pemanfaatan Hasil Belajar Mata Kuliah Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktek Masakan Oriental di Akademi Tata Boga Bandung.

## **B. Rumusan Masalah**

Perumusan masalah merupakan langkah dalam melakukan penelitian ini, sehingga dengan adanya perumusan masalah diharapkan agar tujuan penelitian yang hendak dicapai dalam penelitian ini lebih spesifik. Rumusan masalah dalam

penelitian ini adalah sejauh mana pemanfaatan hasil belajar mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Masakan Oriental?.

**Pembatasan masalah :**

1. Pemanfaatan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktek Masakan Oriental berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan tentang daging, unggas, sayuran dan buah, jenis- jenis sayuran dan buah, bumbu dan rempah, jenis - jenis bumbu dan rempah.
2. Pemanfaatan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktek Masakan Oriental berkaitan dengan kemampuan Afektif meliputi sikap teliti dalam penanganan daging, penanganan unggas, penanganan sayuran dan buah – buahan serta menangani bumbu dan rempah.
3. Pemanfaatan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktek Masakan Oriental berkaitan dengan kemampuan psikomotor meliputi terampil dalam pemilihan daging, unggas, buah dan sayur, bumbu dan rempah dan pada pembuatan produk masakan oriental.

**C. Tujuan Penelitian**

**Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui tentang bagaimana pemanfaatan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor oleh mahasiswa Akademi Tata Boga Bandung.

**Tujuan Khusus**

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran tentang Pemanfaatan hasil belajar mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan Pada praktek Masakan Oriental meliputi :

1. Pemanfaatan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktek Masakan Oriental berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan tentang daging, unggas, sayuran dan buah, jenis - jenis sayuran dan buah, bumbu dan rempah, jenis-jenis bumbu dan rempah.
2. Pemanfaatan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktek Masakan Oriental berkaitan dengan kemampuan Afektif meliputi sikap teliti dalam penanganan daging, penanganan unggas, penanganan sayuran dan buah – buahan serta penanganan bumbu dan rempah.
3. Pemanfaatan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktek Masakan Oriental berkaitan dengan kemampuan psikomotor meliputi terampil dalam pemilihan daging, pemilihan unggas, pemilihan buah dan sayur, pemilihan bumbu dan rempah dan pada pembuatan produk masakan oriental.

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

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak secara langsung maupun secara tidak langsung, khususnya penelitian ini dapat bermanfaat untuk :

1. Mahasiswa Tata Boga di Akademi Tata Boga dalam upaya meningkatkan kemampuan pengetahuan, sikap dan keterampilan pada mata kuliah

Pengetahuan Bahan Makanan yang dapat menunjang dalam pelaksanaan praktek Masakan Oriental.

2. Untuk Akademi Tata Boga, terutama bagi dosen mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan dalam upaya memberi motivasi bagi mahasiswa dalam mengoptimalkan pencapaian mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan untuk praktek mata kuliah Masakan Oriental.
3. Untuk Penulis, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengalaman dalam penelitian, khususnya penelitian mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Masakan Oriental.

#### **E. Asumsi**

Asumsi menurut Sugiyono (2009:54) “ Asumsi merupakan pertanyaan diterima kebenarannya tanpa pembuktian”. Pengertian asumsi ini yang penulis jadikan sebagai tolak ukur untuk melaksanakan penelitian.

Anggapan dasar pada penelitian ini adalah :

1. Hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan merupakan gambaran penguasaan ilmu pengetahuan, sikap dan keterampilan, sehingga Pengetahuan Bahan Makanan dapat menjadi dasar untuk melanjutkan mata kuliah Masakan Oriental. Anggapan ini sejalan dengan pendapat Nana Sudjana (2009:56-57) yang mengemukakan bahwa : “ hasil belajar seseorang melalui proses belajar mengajar yang berciri menyeluruh (Komprehensif), yakni mencakup kemampuan kognitif, kemampuan afektif dan kemampuan psikomotor.
2. Mahasiswa praktikan mata kuliah masakan Oriental akan berhasil apabila pada kesiapan diri dalam segi kemampuan pengetahuan, sikap dan



keterampilan tentang Pengetahuan Bahan Makanan dan cara pemilihan bahan untuk praktek Masakan Oriental dengan cara bekerja keras untuk mempelajarinya. Asumsi tersebut sejalan dengan pendapat Slameto (2003:73) bahwa “ sukses hanya tercapai berkat usaha keras, tanpa usaha tak akan tercapai sesuatu apa pun.

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

Pertanyaan penelitian diperlukan sebagai acuan bagi penulis dalam membuat rumusan – rumusan pertanyaan sebagai langkah untuk mengumpulkan data. Bagaimana pemanfaatan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Masakan Oriental yang mencakup ke dalam tiga kemampuan yaitu :

1. Bagaimana pemanfaatan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktek Masakan Oriental berkaitan dengan kemampuan kognitif meliputi pengetahuan tentang daging, tentang unggas, tentang sayuran dan buah, jenis-jenis sayuran dan buah, bumbu dan rempah, jenis-jenis bumbu dan rempah?.
2. Bagaimana pemanfaatan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktek Masakan Oriental berkaitan dengan kemampuan Afektif meliputi sikap teliti dalam penanganan daging, dalam penanganan unggas, dalam penanganan sayuran dan buah – buahan, dan menangani bumbu dan rempah?.
3. Bagaimana pemanfaatan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktek Masakan Oriental berkaitan dengan kemampuan psikomotor meliputi terampil dalam pemilihan daging, pemilihan unggas, pemilihan buah dan sayur, pemilihan bumbu dan rempah dan pada pembuatan produk masakan oriental?.

## **G. Metode Penelitian**

Metode penelitian yang penulis gunakan adalah metode deskriptif, yaitu metode penelitian yang dapat membantu memecahkan masalah yang terjadi pada masa sekarang. Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah angket yang berisi pertanyaan tentang pemanfaatan hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktek Masakan Oriental yang berkaitan dengan pengetahuan, sikap dan keterampilan.

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

### **1. Populasi Penelitian**

Sejalan dengan pendapat Sugiyono (2008:215) 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 adalah mahasiswa Akademik Tata Boga angkatan 2009 .

### **2. Sampel Penelitian**

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel total sesuai dengan pendapat Winarno Surakhmad (2003:140) bahwa sampel yang jumlahnya sama dengan populasi, sering kali disebut sampel total. Pendapat Winarno Surakhmad tersebut dijadikan acuan untuk menentukan jumlah sampel dalam penelitian ini, sehingga sampel dalam penelitian ini di ambil sebesar populasi yaitu seluruh mahasiswa Akademi Tata Boga angkatan 2009 sebanyak 32 orang yang telah lulus mata kuliah Pengetahuan Bahan Makanan dan Masakan Oriental.



### 3. Lokasi Penelitian

Lokasi yang dipilih untuk pelaksanaan penelitian ini adalah Akademi Tata Boga, jurusan Tata Boga angkatan 2009 yang beralamat di Jl Raya Cinunuk No. 186, Cibiru Bandung 40393. Pemilihan lokasi ini berkaitan dengan masalah yang penulis teliti.

