

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. LATAR BELAKANG MASALAH**

Dewasa ini pemerintah sedang mengembangkan sistem pendidikan untuk memenuhi tuntutan pembangunan yang sedang dilaksanakan seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi. Pembangunan sistem pendidikan sekarang ini sangat berpengaruh pada dunia kerja yang menginginkan tenaga kerja yang berkualitas, maka proses penyiapan tenaga kerja dilakukan secara sistematis. Salah satu bentuk pendidikan sekolah yang sangat berperan dalam proses penyiapan tenaga kerja tersebut adalah lembaga yang direncanakan untuk penyiapan kebutuhan tenaga kerja siap pakai yang sangat diperlukan dalam pembangunan nasional. Dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 tentang sistem Pendidikan Nasional pada pasal 3, 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 manusia yang beriman dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga Negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Output dari sistem pendidikan nasional tersebut di atas menekankan bahwa dengan sistem pendidikan yang ada dapat menghasilkan sumber daya manusia yang berakhlak mulia dan menjadikan manusia yang bertanggung jawab. Penyiapan tenaga kerja pada dasarnya dapat dilakukan melalui jalur pendidikan formal dan jalur pendidikan nonformal. Pendidikan formal merupakan pendidikan yang diselenggarakan di lembaga yang disebut sekolah. Kegiatan

belajar mengajar di sekolah diselenggarakan secara berjenjang dan berkesinambungan mulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah sampai pendidikan tinggi. Pendidikan menengah terdiri dari pendidikan menengah umum dan pendidikan menengah kejuruan (SMK).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga kependidikan yang mempunyai tujuan mendidik dan mempersiapkan peserta didik untuk menjadi tenaga menengah yang terampil dan profesional di bidangnya masing-masing, seperti yang tercantum dalam Undang Undang Sistem Pendidikan Nasional Tahun 2003 pasal 15 tentang Pendidikan Menengah Kejuruan yang memiliki tujuan khusus sebagai berikut :

1. menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industri sebagai tenaga tingkat menengah sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya;
2. menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karier, ulet dan gigih dalam berkompentensi, beradaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap profesionalisme dalam bidang keahlian yang diminatinya;
3. membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni, agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi;
4. membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi yang sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

Pendapat tersebut di atas menekankan bahwa Sekolah Menengah Kejuruan mempunyai tanggung jawab untuk membentuk sumber daya manusia yang mampu mengembangkan potensinya baik untuk individu, masyarakat dan negara. SMK Sandhy Putra merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan yang ada di Bandung yang membina tiga program keahlian, yaitu: Keahlian Usaha Jasa Pariwisata, Keahlian Akomodasi Perhotelan dan Keahlian Tata Boga.

Dari Ketiga program keahlian yang dibinanya, memiliki visi dan misi, sebagai berikut:

Visi: “Mengembangkan pendidikan pariwisata dengan target menciptakan bekal ahlak, pengetahuan, keterampilan dan kompetensi bagi siswa untuk menjadikan lulusan yang siap bekerja, bertanggung jawab dan mandiri”.

Misi: “Menciptakan tenaga kerja pariwisata profesional tingkat menengah yang sebanyak mungkin terserap industri, dengan tamatan yang berorientasi pada pasar kerja”.

Visi dan misi SMK Sandhy Putra tersebut, selanjutnya dirumuskan kembali kedalam tujuan SMK Sandhy Putra. Sebagaimana tercantum dalam Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (2007:1)

“Menyiapkan peserta didik SMK Sandhy Putra Bandung menjadi tenaga kerja tingkat menengah yang produktif, terampil dan mandiri sesuai dengan program keahlian yang dipelajari. Menyiapkan peserta SMK Sandhy Putra Bandung untuk dapat mengisi dan atau menciptakan lapangan kerja yang sesuai dengan perkembangan industri/dunia kerja agar dapat meningkatkan taraf hidupnya, kesejahteraan umum dalam rangka Pembangunan Nasional.”

SMK Sandhy Putra yang memfokuskan diri dalam mencetak tamatan yang ahli dalam bidang pariwisata, salah satunya yaitu keahlian tata boga yang akan memenuhi kebutuhan tenaga menengah yang terampil dibidang *bakery*. Salah satu kompetensi yang perlu di kuasai untuk memenuhi kebutuhan dunia kerja dibidang *bakery* yaitu penguasaan kompetensi menyiapkan dan mengolah produk *pastry*, cake dan roti

Pemelajaran kompetensi menyiapkan dan mengolah produk *pastry*, cake dan roti meliputi teori dan praktek, kompetensi tersebut dilaksanakan selama 6 semester mulai semester ke 1 sampai dengan ke 6 atau dilaksanakan mulai kelas X (sepuluh) hingga kelas XII (dua belas). Proses pemelajaran kompetensi menyiapkan dan mengolah produk *pastry*, cake dan roti diberikan melalui tatap

muka di kelas teori untuk pemberian materi, setiap minggunya satu kali pertemuan selama 2 jam pelajaran, sedangkan praktek dilakukan setiap 3 minggu sekali, setiap kali praktek diikuti 10 peserta didik dengan jenis produk yang berbeda untuk setiap praktek. Satu produk patiseri yang dibuat dikerjakan oleh tiga peserta didik, Pada saat praktek akan di mulai guru menjelaskan terlebih dahulu secara singkat mengenai produk patiseri yang akan dibuat, yaitu mengenai bahan dan alat yang digunakan, cara membuat dan penyajian produk patiseri yang akan dibuat. Diharapkan setelah belajar kompetensi menyiapkan dan mengolah produk patiseri, peserta didik mampu menguasai pengetahuan, sikap dan keterampilan tentang aneka produk patiseri sesuai standard *bakery*.

Peserta didik yang telah mengikuti kegiatan belajar mengajar seperti yang telah diuraikan di atas, diharapkan memperoleh pengetahuan, sikap dan keterampilan sebagai bekal menjadi tenaga kerja produksi di *bakery*. Tenaga kerja produksi di *bakery* yaitu seseorang yang dapat menjalankan pekerjaannya dalam memproduksi kue dan roti di *bakery* mulai dari persiapan bahan, pengadukan adonan, pemotongan adonan, pembentukan adonan, pembakaran, penyelesaian kue dan roti dan pengemasan.

Kesiapan pada dasarnya timbul dari seseorang yang berhubungan dengan aspek fisik, mental, emosional, kebutuhan, tujuan, motivasi, pengetahuan. Sikap dan keterampilan, sesuai dengan pendapat yang dikemukakan Slameto (2003:113) bahwa kesiapan, yaitu:

“Keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon/jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi. Kondisi tersebut mencakup 3 aspek, yaitu:

- a). Kondisi fisik, mental dan emosional.
- b). Kebutuhan-kebutuhan, motif dan tujuan.
- c). Pengetahuan, sikap, keterampilan dan pengertian yang telah dipelajari.

Kesiapan peserta didik yang dimaksud adalah, peserta didik yang telah menguasai kompetensi menyiapkan dan mengolah *pastry*, cake dan roti sebagai bekal untuk bekerja di *bakery*, baik aspek pengetahuan meliputi pemilihan dan penggunaan bahan dasar dan tambahan, pemilihan, cara penggunaan alat dan metode pembuatan *pastry*, cake dan roti. Sikap meliputi, ketelitian, ketekunan, kesabaran, keuletan, bertanggung jawab dan bias menerima kritikan. Keterampilan dalam memilih bahan yang berkualitas untuk membuat produk patiseri, terampil dalam memilih dan menggunakan peralatan yang diperlukan, serta terampil dalam membuat produk *pastry*, cake dan roti yang memenuhi standard.

Gambaran latar belakang di atas menarik perhatian penulis sebagai mahasiswa sekaligus guru yang mempelajari dan mendalami bidang Tata Boga ingin mengetahui lebih dalam bagaimana kesiapan peserta didik Program Keahlian Tata Boga setelah menguasai kompetensi menyiapkan dan mengolah produk *pastry*, cake dan roti sebagai tenaga kerja produksi di *bakery*.

## **B. RUMUSAN MASALAH**

### **1. Pembatasan Masalah**

Permasalahan dalam penelitian ini berkaitan dengan kesiapan peserta didik sebagai tenaga kerja produksi di *bakery*. Pembatasan masalah ini diperlukan untuk memudahkan atau menyederhanakan masalah yang akan dibahas, seperti yang dikemukakan oleh Surakhmad W (2003 : 13), yaitu :

”Pembatasan masalah diperlukan untuk memudahkan atau menyederhanakan masalah, untuk menetapkan daerah, suatu yang akan diperlukan untuk memecahkan masalah yang dibatasi oleh keadaan waktu, tenaga, kecakapan masalah juga untuk menghindari terlalu luasnya masalah yang akan dibahas.”

Masalah dalam penelitian ini dibatasi pada :

Kesiapan peserta didik menjadi tenaga kerja produksi di tinjau dari segi:

- a. *Kognitif* yang berkaitan dengan penguasaan pengetahuan macam-macam bahan, alat untuk membuat kue dan roti dan teknik pembuatan *pastry*, cake dan roti
- b. *Afektif* yang berkaitan dengan ketelitian, ketekunan, kesabaran, cekatan, bertanggung jawab, berbudi luhur, percaya diri, kreatif, disiplin dalam merespon kegiatan kerja di *bakery*.
- c. *Psikomotor* yang berkaitan dengan keterampilan dalam memilih dan menggunakan bahan dan alat, serta pembuatan *pastry*, cake dan roti

## **2. Perumusan Masalah**

Penulis perlu untuk merumuskan masalah dalam penelitian ini agar penelitiannya lebih terarah. Arikunto S (2006:35), berpendapat bahwa : “Perumusan masalah merupakan langkah suatu problematika penelitian dan bagian pokok dari kegiatan penelitian”. Berdasarkan kutipan tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu: Bagaimana kesiapan peserta didik untuk menjadi tenaga kerja produksi di *bakery*?

## **3. Definisi Operasional**

Definisi operasional diperlukan untuk menghindari salah penafsiran pembaca dari masalah yang akan penulis teliti, maka penulis akan menjelaskan istilah-istilah yang digunakan dalam judul penelitian sebagai berikut:

## 1. Kesiapan Peserta Didik

Pengertian kesiapan dalam penelitian ini mengacu pada Slameto (2003:113) yaitu :

“Keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon/jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi. Kondisi tersebut mencakup 3 aspek, yaitu:

- a). Kondisi fisik, mental dan emosional.
- b). Kebutuhan-kebutuhan, motif dan tujuan.
- c). Pengetahuan, sikap, keterampilan dan pengertian yang telah dipelajari”.

Pengertian **Peserta Didik** adalah orang atau anak yang sedang berguru (belajar, bersekolah) menurut kamus besar Bahasa Indonesia (1992:701)

Pengertian Kesiapan Peserta Didik dalam penelitian ini mengacu pada pengertian istilah merumus pendapat di atas yaitu kondisi pengetahuan, sikap dan keterampilan peserta didik Program Keahlian Tata Boga Sekolah Menengah Kejuruan Sandhy Putra Bandung dalam menyiapkan dan mengolah *pastry*, cake dan roti sebagai bekal menjadi tenaga kerja produksi di *bakery*.

## 2. Tenaga Kerja Produksi *Bakery*

**Tenaga Kerja** adalah perburuhan yang berhubungan dengan tenaga kerja manusia, baik mengenai pekerjaan atau tugas yang dilakukan seseorang, maupun yang berkaitan dengan orang atau manusia sebagai kelompok sosial yang menjalankan pekerjaan itu. Shadily. H dalam Ensiklopedi Umum, (1973 : 1091)

**Produksi** menurut kamus besar Bahasa Indonesia (1992:701) “Kegiatan untuk menimbulkan atau menaikkan nilai suatu barang atau jasa”

*Bakery* yaitu “*place where bread and cakes are made or sold*”. Artinya tempat untuk membuat atau menjual roti dan kue, seperti yang dijelaskan dalam *Pocket oxford dictionary* (2008:28)

Mengacu kepada pendapat di atas yaitu lulusan SMK yang mampu melakukan suatu pekerjaan dalam menghasilkan produk patiseri mulai dari persiapan bahan, pengadukan adonan, pemotongan adonan, pembentukan adonan, pembakaran, penyelesaian kue dan roti dan pengemasan dan dipersiapkan untuk mengisi kesempatan kerja di *bakery*.

### C. TUJUAN PENELITIAN

Tujuan penelitian yang ingin di capai dalam penelitian ini, yaitu :

#### 1. Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi kesiapan peserta didik sebagai tenaga kerja pelaksana produksi di *bakery*.

#### 2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mendapatkan data yang akurat mengenai :

Kesiapan peserta didik menjadi tenaga kerja produksi di tinjau dari segi:

- a. *Kognitif* yang berkaitan dengan penguasaan pengetahuan macam-macam bahan, alat untuk membuat kue dan roti dan teknik pembuatan *pastry*, cake dan roti
- b. *Afektif* yang berkaitan dengan ketelitian, ketekunan, kesabaran, cekatan, bertanggung jawab, berbudi luhur, percaya diri, kreatif, disiplin dalam merespon kegiatan kerja di *bakery*.



- c. *Psikomotor* yang berkaitan dengan keterampilan dalam memilih dan menggunakan bahan dan alat pembuatan *pastry*, cake dan roti.

#### D. ASUMSI

Asumsi atau anggapan dasar merupakan pendapat yang dapat dipertanggung jawabkan kebenarannya berdasarkan pendapat para ahli atau suatu yang telah menjadi kebenaran umum. Pengertian asumsi menurut pendapat Arikunto S (2006:66), mengemukakan bahwa “Asumsi didasarkan atas kebenaran yang telah diyakini oleh peneliti”.

Mengacu pada pendapat di atas, maka yang dijadikan asumsi dalam penelitian ini adalah:

- a. Peserta didik SMK Sandhy putra Bandung memiliki kemampuan *kognitif*, *afektif* dan *psikomotor* untuk siap menjadi tenaga kerja produksi di bakery. Pendapat ini sesuai dengan tujuan program keahlian Tata Boga (2007:2), yaitu : “Pendidikan kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu. Secara khusus tujuan, program tata boga untuk membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap agar kompeten”.
- b. Peserta didik yang telah menguasai kompetensi menyiapkan dan mengolah *pastry*, cake dan roti artinya mereka memiliki kesiapan dari segi pengetahuan, sikap dan keterampilan sebagai tenaga kerja produksi di *bakery*.
- c. Tenaga kerja produksi di bakery dibutuhkan kesiapan baik dari segi fisik maupun psikis untuk melakukan pekerjaan mulai dari penyiapan bahan,

pengadukan, pemotongan dan pembentukan adonan, pembakaran, penyelesaian hingga pengemasan *pastry*, cake dan roti.

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

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Alat pengumpulan data yang digunakan angket, Lokasi penelitian SMK Sandhy Putra Bandung Jl. Palasari No. 1 Bandung. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu sampel total sebanyak 30 orang peserta didik kelas XII SMK Sandhy Putra Bandung.

