

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan salah satu aspek utama suksesnya program pembangunan nasional, karena pendidikan memegang peranan penting dalam mewujudkan pembangunan di segala bidang secara merata dan menyeluruh. Pendidikan merupakan sarana utama dalam pembangunan sumber daya manusia yang dapat membangun dirinya, serta bersama-sama bertanggung jawab atas pembangunan bangsa, baik secara individual maupun sebagai warga negara.

Berdasarkan GBHN RI No. 20 tentang tujuan sistem Pendidikan Nasional (2006 : 26), bahwa :

Pendidikan Nasional sangat berperan mewujudkan kualitas manusia Indonesia, yaitu memiliki kepribadian, profesional, peradaban bangsa Indonesia, beriman, bertakwa, berakhlak mulia kepada Tuhan Yang Maha Esa, sehat jasmani dan rohani, berilmu, berinovasi, mandiri dan berdisiplin.

Rumusan tujuan Pendidikan Nasional di atas, dimaksudkan untuk menciptakan generasi muda Indonesia yang berkualitas dan memiliki kepribadian, profesional, beriman dan bertakwa serta memiliki ilmu yang kemudian dapat berinovasi, memiliki sikap mandiri dan disiplin . Pendidikan dapat membantu manusia dalam mengembangkan potensi dan kapasitas pribadi yang ada dalam dirinya sehingga pada akhirnya dapat hidup secara mandiri dan bertanggung jawab terhadap kesejahteraan diri, masyarakat dan bangsa.

Perguruan tinggi merupakan salah satu lembaga pendidikan yang mempersiapkan tenaga profesional sesuai dengan bidangnya, sebagaimana

tercantum dalam Undang-undang SISDIKNAS No.20/XI/2003 pasal 36 ayat 2 (2007), yaitu :

Tenaga pendidik merupakan tenaga profesional yang bertugas merencanakan dan melaksanakan proses pembelajaran, menilai hasil pembelajaran, melakukan pembimbingan dan pelatihan serta melakukan penelitian dan pengabdian terutama bagi pendidik perguruan tinggi.

Jurusan PKK sebagai salah satu jurusan yang ada di Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK) UPI, merupakan jurusan yang bertujuan untuk membina mahasiswa sebagai calon pendidik yang memiliki kemampuan, seperti tercantum dalam *Output* lulusan Program Studi Pendidikan Tata Boga (Visi-Misi Prodi Pendidikan Tata Boga, 2007) yang menyebutkan tentang profesi-profesi yang dapat ditekuni oleh lulusan Program Studi Pendidikan Tata Boga, yaitu:

1. Dosen, Guru, instruktur.
2. *Food stylist*
3. Pengusaha jasa boga (katering, restoran, *bakery*)
4. Konseler *nutrition*
5. Konsultan *event organizer*
6. *Tour and travel*

Jurusan PKK pada saat ini mempunyai tiga Program Studi yaitu Program Studi Pendidikan Tata Busana, Program Studi Pendidikan Tata Boga, dan Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Pada Program Studi Pendidikan Tata Boga terdapat mata kuliah bidang studi (MKBS), mata kuliah keahlian profesi (MKKP) dan mata kuliah profesi (MKP). Salah satu mata kuliah MKBS yang wajib ditempuh oleh seluruh Mahasiswa Program Studi Tata Boga pada semester 5 adalah mata kuliah Seni Kuliner (BG 460) dengan jumlah 2 sks yang merupakan mata kuliah prerekuisit untuk dapat mengontrak mata kuliah selanjutnya pada semester 6, yaitu mata kuliah Cipta Boga.

Hasil belajar Seni Kuliner memberikan kemampuan kepada mahasiswa pengetahuan tentang seni menghias hidangan secara tepat sesuai dengan ketentuan yang ada dalam teori menghias hidangan seperti yang tertuang pada silabus mata kuliah Seni Kuliner tentang tujuan mata kuliah Seni Kuliner (2009), yaitu:

Mahasiswa yang telah mengikuti perkuliahan ini diharapkan mampu dan menerapkan konsep unsur dan prinsip desain seni pada seni kuliner dalam penyelenggaraan makanan untuk berbagai kesempatan.

Kemampuan mahasiswa dalam menghias hidangan diperoleh dari hasil belajar Seni Kuliner, baik dari segi pengetahuan teori dan praktek. Pengertian Seni Kuliner menurut Widyati, R dalam Sudewi (2009 : 3), adalah :

Perpaduan antara keindahan, kreatifitas, *sens* (selera), *taste* (cita rasa), *emotional* (perasaan), dan keterampilan dalam mengolah, menata, dan menampilkan makanan sebagai suatu hasil karya seni yang secara fisik, mental, emosional dapat dinikmati oleh orang lain.

Kutipan di atas lebih menunjukkan bahwa Seni Kuliner memiliki beberapa fungsi diantaranya, yaitu memberikan keindahan, menimbulkan kepuasan, dapat menarik selera makan, memvariasikan warna makanan, mempercantik penyajian makanan dan memcerminkan tema makanan dari suatu acara dan mengembangkan kreatifitas.

Tujuan penerapan unsur dan prinsip desain seni rupa, yaitu : memperoleh penampilan yang indah, menarik, khususnya unik, sehingga menimbulkan perasaan kagum, senang, dan memuaskan, mengembangkan kreatifitas, menarik selera, memperoleh rasa yang lezat, aroma yang sedap, bentuk yang menarik, perpaduan warna yang serasi, segar dan bergizi, meningkatkan wawasan pengetahuan dalam bidang boga dan memperluas pergaulan.

Materi praktikum yang dilaksanakan pada praktikum Seni kuliner, yaitu Metoda dan teknik melipat daun, metoda dan seni teknik mengukir sayuran dan

buah, seni menghias hidangan dari daging, seni menghias hidangan dari ayam (unggas), seni menghias hidangan dari *seafood* dan seni menghias kue, serta metoda dan teknik menampilkan nasi tumpeng. Materi teori dan praktikum mata kuliah Seni Kuliner yang telah dijelaskan, dapat diterapkan pada praktikum mata kuliah Cipta Boga yang akan diikuti oleh mahasiswa pada semester selanjutnya, yaitu semester 6. Pengertian Cipta Boga dalam Sudewi (2005 : 1) adalah : “menciptakan suatu resep”. Resep menurut *The American Heritage Dictionary of English Language*. William. Editor. Houghton Mifflin Company – Boston. 1979 dalam Sudewi (2005 : 2), yaitu:

Suatu aturan tentang pemakaian bahan secara proporsional dan terperinci untuk mempersiapkan suatu campuran atau gabungan khususnya dalam bidang makanan atau bidang yang berhubungan dengan farmasi atau obat-obatan. Biasanya disertai dengan daftar ukuran, bahan-bahan dan dilengkapi dengan petunjuk cara mengerjakannya.

Uraian pengertian resep di atas, dapat disimpulkan bahwa resep mempunyai fungsi sebagai berikut : memberi petunjuk atau memandu individu/kelompok yang menggunakan resep tersebut, bagaimana cara membuat suatu produk dengan menggunakan bahan-bahan dan aturan yang tercantum di dalamnya. Individu/kelompok tersebut dengan demikian diharapkan akan memperoleh hasil yang baik dan memuaskan sesuai dengan yang diharapkan.

Materi praktikum Cipta Boga yang dilaksanakan, yaitu menciptakan atau memodifikasi suatu resep dari daging, ayam, *seafood* dan kue dengan memperhatikan kombinasi bahan makanan, konsistensi, penampilan, rasa, aroma dan komposisi gizi. Sebagaimana hasil penelitian Nofitri (2009 : 93) menjelaskan bahwa hasil belajar Seni Kuliner Boga berupa kemampuan kognitif cukup, afektif dan psikomotor dalam mendekorasi hidangan berada pada kriteria tinggi.

Latar belakang yang telah penulis paparkan di atas, menjadikan penulis sebagai mahasiswa PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga tertarik untuk meneliti pemanfaatan hasil belajar mata kuliah Seni Kuliner pada praktikum Cipta Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga sesuai dengan bidang studi yang diperdalam oleh Penulis.

B. Rumusan Masalah

Pengetahuan, sikap dan keterampilan Seni Kuliner yang didapat mahasiswa di kampus akan memudahkan dan mendorong mahasiswa dalam mengaplikasikannya pada saat praktikum Cipta Boga, sehingga masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan “Bagaimana pemanfaatan hasil belajar Seni Kuliner pada praktikum Cipta Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga” yang selanjutnya dirumuskan sebagai judul skripsi **“Pemanfaatan Hasil Belajar Seni Kuliner pada Praktikum Cipta Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2006)”**.

Pembatasan masalah dalam penelitian diperlukan untuk memudahkan dan menghindari terlalu luasnya masalah yang akan dibahas, seperti yang dikemukakan oleh Winarno Surakhmad (1998 : 3), yaitu:

Pembatasan masalah diperlukan untuk memudahkan atau menyederhanakan masalah, untuk menetapkan terlebih dahulu sesuatu yang diperlukan untuk memecahkan masalah yang dibatasi oleh keadaan waktu, tenaga, kecakapan, selain itu juga menghindari terlalu luasnya masalah yang dibahas.

Pada penelitian ini penulis sebagai mahasiswa PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga memberi batasan penelitian tentang pemanfaatan yang diperoleh dari hasil belajar Seni Kuliner pada praktikum Cipta Boga Program

Studi Pendidikan Tata Boga. Luasnya ruang lingkup permasalahan dalam penelitian ini serta keterbatasan penulis, maka penelitian ini akan penulis batasi pada :

1. Pemanfaatan hasil belajar Seni Kuliner pada praktikum Cipta Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga berupa kemampuan kognitif, yaitu pengetahuan dan pemahaman mengenai konsep unsur dan prinsip desain dan seni pada seni kuliner, cara memilih bahan yang digunakan untuk menghias/menggarnish hidangan, syarat-syarat pembuatan *garnish*, peralatan untuk menggarnish dan teknik menghias kue, pudding dan hidangan lauk-pauk dalam praktikum Cipta Boga, yaitu praktikum cipta resep.
2. Pemanfaatan hasil belajar Seni Kuliner pada praktikum Cipta Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga berupa kemampuan afektif, yaitu sikap teliti dalam memilih bahan dan peralatan untuk Seni Kuliner Boga, memilih alat hidang yang digunakan, menghias dan menyajikan kue, pudding dan hidangan lauk-pauk sesuai dengan prosedur sanitasi *hygiene* dalam praktikum Cipta Boga, yaitu praktikum cipta resep.
3. Pemanfaatan hasil belajar Seni Kuliner pada praktikum Cipta Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga berupa kemampuan psikomotor, yaitu keterampilan mahasiswa dalam memilih dan menyiapkan bahan serta peralatan untuk Seni Kuliner Boga dalam praktikum Cipta Boga, menggunakan peralatan untuk menghias hidangan dan teknik menghias kue, pudding dan hidangan lauk-pauk pada praktikum Cipta Boga, yaitu praktikum cipta resep.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian dalam buku Pedoman Penulisan Karya Ilmiah (2005:45), adalah : “Rumusan yang menyajikan hasil yang ingin dicapai setelah penelitian selesai dilakukan.”

Tujuan yang hendak penulis dicapai dalam penelitian ini, yaitu:

1. Tujuan Umum

Penelitian ini secara umum bertujuan untuk mengetahui pemanfaatan dari hasil belajar Seni Kuliner pada praktikum Cipta Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2006.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus merupakan spesifikasi dari tujuan umum. Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah ingin memperoleh data tentang:

1. Pemanfaatan hasil belajar Seni Kuliner pada praktikum Cipta Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga berupa kemampuan kognitif, yaitu pengetahuan dan pemahaman mengenai konsep unsur dan prinsip desain dan seni pada seni kuliner, cara memilih bahan yang digunakan untuk menghias/menggarnish hidangan, syarat-syarat pembuatan *garnish*, peralatan untuk menggarnish dan teknik menghias kue dan hidangan lauk-pauk dalam praktikum Cipta Boga, yaitu praktikum cipta resep.
2. Pemanfaatan hasil belajar Seni Kuliner pada praktikum Cipta Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga berupa kemampuan afektif, yaitu sikap sikap teliti dalam memilih bahan dan peralatan untuk Seni Kuliner Boga, memilih alat hidang yang digunakan, menghias dan menyajikan kue dan hidangan lauk-

pauk sesuai dengan prosedur sanitasi *hygiene* dalam praktikum Cipta Boga, yaitu praktikum cipta resep.

3. Pemanfaatan hasil belajar Seni Kuliner pada praktikum Cipta Boga Program Studi Pendidikan Tata Boga berupa kemampuan psikomotor, yaitu keterampilan mahasiswa dalam memilih dan menyiapkan bahan serta peralatan untuk Seni Kuliner Boga dalam praktikum Cipta Boga, menggunakan peralatan untuk menghias hidangan dan teknik menghias kue dan hidangan lauk-pauk pada praktikum Cipta Boga, yaitu praktikum cipta resep.

D. Asumsi

Pengertian asumsi atau anggapan dasar menurut Sugiyono (2009 : 82) bahwa “Pernyataan diterima kebenarannya tanpa pembuktian”. Bertumpu pada pendapat tersebut maka, asumsi pada penelitian ini adalah :

1. Hasil belajar yang dicapai mahasiswa melalui proses pembelajaran Seni Kuliner yang optimal, cenderung mahasiswa akan menguasai ilmu pengetahuan dan keterampilan baik secara teori maupun praktik. Anggapan ini didukung oleh pendapat Sudjana (2005 : 56-57) yang mengemukakan bahwa :

Hasil belajar yang dicapai seseorang melalui proses belajar mengajar yang optimal cenderung menunjukkan ciri menyeluruh (komperhensif), yakni mencakup ranah kognitif atau pengetahuan dan wawasan, ranah afektif atau sikap dan apresiasi, serta psikomotor atau keterampilan.

2. Pemanfaatan yang dirasakan mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga setelah mengikuti pembelajaran Seni Kuliner yang bersifat pengetahuan, sikap dan keterampilan adalah adanya peningkatan dan pengembangan dari hasil belajar Seni Kuliner dalam praktikum Cipta Boga. Sesuai dengan uraian

Sumahmidjaya (2003 : 133) dalam Herawati (2006 : 14) bahwa “Seseorang yang telah mengikuti pendidikan dapat merasakan dan memanfaatkan hasil belajar tersebut”.

3. Hasil belajar Seni Kuliner Boga dikatakan berhasil apabila mahasiswa dapat menerapkannya dalam keterampilan menghias hidangan pada praktikum Cipta Boga. Asumsi ini sesuai dengan pendapat Sudjana (1995 : 31) bahwa : “Peserta didik dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuannya ke dalam praktik kehidupannya.”

E. Pertanyaan Penelitian

Mengacu pada tujuan penelitian, anggapan dasar dan kemampuan penulis dalam melakukan penelitian, maka pertanyaan-pertanyaan dalam penelitian ini penulis rumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana pemanfaatan hasil belajar Seni Kuliner berkaitan dengan kemampuan kognitif yang meliputi pengetahuan dan pemahaman mengenai unsur dan prinsip desain dan seni, pengetahuan dalam memilih bahan yang digunakan untuk menghias/menggarnish hidangan, syarat-syarat pembuatan *garnish*, peralatan untuk menggarnish dan pengetahuan teknik menghias kue, pudding dan hidangan lauk-pauk dalam praktikum Cipta Boga, yaitu praktikum cipta resep?
2. Bagaimana pemanfaatan hasil belajar Seni Kuliner berkaitan dengan kemampuan afektif yang meliputi sikap teliti dan cermat memilih bahan dan peralatan untuk Seni Kuliner Boga, sikap teliti dan cermat memilih alat hidang yang digunakan, sikap teliti dalam menghias hidangan, sikap teliti dalam

menyajikan hidangan dan sikap teliti dalam menghias hidangan sesuai dengan prosedur sanitasi *hygiene* ?

3. Bagaimana pemanfaatan hasil belajar Seni Kuliner berkaitan dengan kemampuan psikomotor yang meliputi keterampilan mahasiswa dalam memilih dan menyiapkan bahan serta peralatan untuk Seni Kuliner Boga dalam praktikum Cipta Boga, keterampilan dalam menggunakan peralatan untuk Seni Kuliner Boga, keterampilan dalam teknik menghias kue, pudding dan hidangan lauk-pauk dalam praktikum Cipta Boga, yaitu praktikum cipta resep?

F. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan metode deskriptif. Penggunaan metode deskriptif diperlukan untuk menggambarkan data yang ada pada masa sekarang, seperti yang dikemukakan oleh Surakhmad (1998 : 40) ciri-ciri metode deskriptif:

1. Memusatkan diri pada pemecahan masalah-masalah yang ada pada masa sekarang, pada masa-masa aktual.
2. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan kemudian dianalisis. Oleh karena itu metode ini disebut metode analisis.

G. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi yang dipilih untuk pelaksanaan penelitian ini adalah Kampus Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK), bertempat di Jl. Dr. Setiabudhi No.229, Bandung – Jawa Barat 40154. Populasi dalam penelitian ini yaitu seluruh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga

jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2006 yang telah mengikuti mata kuliah Seni Kuliner Boga dan Cipta Boga berjumlah 41 orang. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sampel total karena seluruh populasi dijadikan sampel yaitu sebanyak 41 orang Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2006.

