

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan salah satu unsur penting yang memiliki peran dalam membentuk dan mengembangkan pribadi bangsa yang berkualitas. Pendidikan diharapkan mampu memberikan sumbangan besar dalam meningkatkan sumber daya manusia sebagai tenaga pengisi pembangunan. Pendidikan Indonesia bertujuan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa sebagaimana tercantum dalam Undang-undang Republik Indonesia No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan nasional Bab II Pasal 3, yaitu:

Pendidikan Nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa: bertujuan 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.

Pendidikan Nasional dilaksanakan melalui kegiatan belajar mengajar yang dilaksanakan melalui jalur pendidikan formal, nonformal dan informal. Jenjang pendidikan formal dimulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi. Sekolah Menengah Pertama (SMP) adalah salah satu pendidikan formal yang merupakan lanjutan dari pendidikan dasar.

Kurikulum di SMP sekarang ini menggunakan Kurikulum Satuan Pendidikan (KTSP) adalah kurikulum operasional yang disusun dan dilaksanakan oleh masing-masing satuan pendidikan. Struktur dan muatan KTSP (berdasarkan Penyusunan KTSP SMP) meliputi sub komponen:

1. Mata pelajaran
2. Muatan lokal
3. Kegiatan pengembangan diri
4. Pengaturan beban belajar
5. Ketuntasan belajar
6. Kenaikan kelas, dan kelulusan
7. Penjurusan
8. Pendidikan kecakapan hidup
9. Pendidikan berbasis keunggulan lokal dan global

Muatan lokal merupakan kegiatan kurikuler untuk mengembangkan kompetensi yang disesuaikan dengan ciri khas dan potensi daerah, termasuk keunggulan daerah, materi dari muatan lokal tidak dapat dikelompokkan ke dalam mata pelajaran yang ada. Substansi mata pelajaran muatan lokal dapat ditentukan oleh satuan pendidikan, tidak terbatas pada mata pelajaran keterampilan.

Tujuan khusus dari muatan lokal adalah memberikan bekal pengetahuan, keterampilan dan perilaku kepada peserta didik, agar mereka memiliki wawasan yang mantap tentang keadaan lingkungan dan kebutuhan masyarakat. Sesuai dengan nilai-nilai/aturan yang berlaku di daerahnya serta mendukung kelangsungan pembangunan daerah dan Pembangunan Nasional.

Rendahnya tingkat ekonomi masyarakat disebabkan krisis ekonomi yang melanda negara Indonesia banyak terjadinya pengangguran, harga bahan pokok melambung tinggi dan biaya pendidikan yang mahal, sehingga mereka tidak mampu untuk menyekolahkan anak mereka ke jenjang yang lebih tinggi. Bagi mereka yang berpenghasilan sebagai pedagang kecil, buruh tani atau pekerja harian, sehingga keluarga hanya bisa menyekolahkan anak mereka sampai dengan tingkat SMP, tidak sedikit dari anak mereka yang membantu pendapatan keluarganya. Oleh karena itu, pemerintah membuat program melalui Dinas Pendidikan mengembangkan KTSP melalui muatan lokal yang substansinya memiliki program dalam menghasilkan produk dan jasa tujuannya untuk

memberikan bekal pengetahuan dan keterampilan yang dapat langsung diterapkan oleh siswa dalam kehidupan sehari-hari. SMP Negeri 5 Purwakarta memiliki program pengembangan muatan lokal dalam bidang boga. Pengembangan ini diharapkan siswa mempunyai keterampilan dalam pembuatan produk yang berkaitan dengan bidang boga salah satunya adalah Teknologi Pengolahan Makanan. Teknologi Pengolahan Makanan dipelajari di kelas IX dan materi mengenai teknik pengawetan makanan yaitu dari bahan buah atau sayur dan dari bahan nabati atau hewani. Materi muatan lokal boga ini disesuaikan dengan potensi di daerah masing-masing dan bahannya mudah didapat di sekitar tempat tinggal siswa serta dijadikan sebagai aset pariwisata yang terkenal di daerahnya sebagai oleh-oleh produk khas daerah.

Program pengembangan muatan lokal dalam bidang boga untuk siswa kelas IX adalah Teknologi Pengolahan Makanan tentang teknik pengawetan makanan, dimana siswa belajar tentang cara mengolah manisan buah pala dan membuat telur asin. Hal ini dikarenakan di daerah Purwakarta ketersediaan pada buah pala dan dan telur itik mudah didapat. Materi yang diberikan meliputi pemilihan bahan yang baik, pemilihan alat yang benar, teknik pengolahan yang benar sehingga menghasilkan produk yang berkualitas, sanitasi *hygiene* tempat, alat, bahan dan proses pengolahan, cara pengemasan dan cara menghitung harga jual.

Siswa yang telah mengikuti program muatan lokal pengembangan dalam bidang tata boga ini diharapkan memiliki kesiapan dalam membuka maupun bekerja di usaha industri rumah tangga sebagai bekal apabila mereka tidak meneruskan ke jenjang yang lebih tinggi untuk menambah penghasilan keluarga. Apabila siswa akan membuka usaha dimana usaha keluarga biasanya dikelola oleh keluarga, dengan bekal pengetahuan tentang pengawetan dan pengolahan

manisan buah pala dan telur asin siswa diharapkan dapat belajar merintis usaha industri rumah tangga yang didukung oleh seluruh anggota keluarganya.

Berdasarkan paparan yang telah dikemukakan dari penulis sebagai mahasiswa Program Studi Spesialisasi Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI, tertarik untuk meneliti bagaimana pendapat siswa tentang hasil belajar teknologi pengolahan makanan sebagai kesiapan usaha industri rumah tangga.

B. Pembatasan Masalah dan Rumusan Masalah

1. Pembatasan Masalah

Latar belakang dan dasar pemilihan masalah yang telah dikemukakan dapat dijadikan dasar untuk mengungkapkan ruang lingkup masalah dalam penulisan skripsi ini. Penelitian ini berkaitan dengan Pendapat Siswa Tentang Hasil Belajar Teknologi Pengolahan Makanan Sebagai Kesiapan Industri Rumah Tangga.

Ruang lingkup permasalahan perlu dibatasi agar pembatasan di atas tidak terlalu luas, seperti dikemukakan oleh Surachman (2001:13):

Pembatasan masalah diperlukan untuk memudahkan atau menyederhakan masalah, untuk menentukan daerah, suatu yang diperlukan untuk memecahkan masalah dengan dibatasi oleh keadaan waktu, tenaga, kecakapan ulasan itu juga perlu untuk menghindari terlalu luasnya masalah yang akan dibahas.

Gambaran luasnya permasalahan dalam penelitian ini, maka penulis akan membatasi pada:

- a. Pendapat siswa tentang hasil belajar teknologi pengolahan makanan sebagai kesiapan usaha industri rumah tangga berkaitan dengan kemampuan kognitif yaitu pengetahuan dan pemahaman tentang bahan makanan, alat yang digunakan dan teknik pengolahan sebagai kesiapan industri rumah tangga.

- b. Pendapat siswa tentang hasil belajar teknologi pengolahan makanan sebagai kesiapan industri rumah tangga berkaitan dengan kemampuan afektif tentang sikap, ketelitian, kebersihan dalam menyiapkan bahan dan alat serta proses pengolahan sebagai kesiapan industri rumah tangga.
- c. Pendapat siswa tentang hasil belajar teknologi pengolahan makanan sebagai kesiapan usaha industri rumah tangga berkaitan dengan kemampuan psikomotor yaitu keterampilan dalam proses pengolahan dan pengemasan sebagai kesiapan industri rumah tangga.

2. Rumusan Masalah

Perumusan masalah merupakan langkah dalam menentukan suatu problematika penelitian dan bagian pokok dalam kegiatan penelitian. Perumusan masalah menurut Nababan (1980:16) “merupakan pernyataan mengenai obyek empiris yang jelas batasan-batasannya, serta dapat diefisienkan faktor-faktor yang terkait di dalamnya.

Dari kutipan di atas dan latar belakang yang telah dikemukakan, maka pokok perumusan masalah penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut. Bagaimana Pendapat Siswa Tentang Hasil Belajar Teknologi Pengolahan Makanan Sebagai Kesiapan Usaha Industri Rumah Tangga?

C. Definisi Operasional

Definisi operasional untuk memberikan gambaran yang jelas dan menghindari penafsiran yang salah terhadap istilah yang terdapat pada judul “Pendapat Siswa Tentang Hasil Belajar Teknologi Pengolahan Makanan Sebagai Kesiapan Usaha Industri Rumah Tangga.”

1. Pendapat Siswa

Pendapat adalah tanggapan atau pandangan seseorang tentang sesuatu hal (Poerwadarminta, 1998:227).

Siswa adalah murid yang pada tingkat sekolah dasar, menengah pertama dan menengah umum (Poerwadarminta,1985:955).

Pendapat yang dimaksud dalam penelitian ini adalah tanggapan atau pandangan siswa SMP Negeri 5 Purwakarta tentang hasil belajar teknologi pengolahan makanan sebagai kesiapan usaha industri rumah tangga.

2. Hasil Belajar Teknologi Pengolahan Makanan

Hasil belajar adalah Perubahan tingkah laku yang menyangkut ilmu pengetahuan, sikap dan keterampilan setelah melalui proses tertentu sebagai hasil pendalaman individu dalam interaksi dengan lingkungannya (Surya, 1997:75).

Teknologi pengolahan makanan adalah ilmu pengetahuan yang diterapkan secara sistematis dalam praktek pengolahan bahan mentah menjadi makanan jadi (Modul Teknologi Pengolahan Makanan Kelas IX, 2006).

Hasil belajar teknologi pengolahan makanan yang dimaksud dalam penelitian ini mengacu pada pengertian yaitu sumbangan hasil belajar ilmu pengetahuan berupa kemampuan pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang diterapkan secara sistematis dalam praktek pengolahan bahan mentah menjadi bahan jadi pada siswa SMP Negeri 5 Purwakarta Kelas IX semester 2 sebagai kesiapan industri rumah tangga.

3. Kesiapan Usaha Industri Rumah Tangga

Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon atau jawaban dalam cara tertentu terhadap suatu situasi (Slameto, 1995:115).

Usaha adalah kegiatan dengan mengerahkan tenaga dan pikiran atau bahan untuk mencapai suatu maksud; pekerjaan, prakarsa, ikhtiar, daya upaya) untuk mencapai sesuatu dengan maksud mencari untung (Poerwadarmita, 1998:1112).

Industri rumah tangga adalah suatu usaha yang dikelola oleh keluarga atau rumah tangga dengan menggunakan alat-alat yang sederhana yang bertujuan untuk meningkatkan pendapatan keluarga (Fadiati,1989:16).

Pengertian kesiapan usaha industri rumah tangga pada penelitian ini adalah keseluruhan kondisi siswa berupa kemampuan, sikap dan keterampilan agar siap untuk membuka usaha yang dikelola oleh keluarga dengan modal yang terbatas dan menggunakan peralatan yang sederhana dan menghasikan suatu produk yang langsung dipasarkan kepada konsumen.

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui data mengenai pendapat siswa tentang hasil belajar Teknologi Pengolahan Makanan sebagai kesiapan usaha industri rumah tangga dalam bidang boga agar siswa mendapat bekal kemampuan pengetahuan sikap dan keterampilan yang dapat direalisasikan dalam membantu membuka usaha industri rumah tangga.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini untuk memperoleh data tentang: Pendapat siswa tentang hasil belajar teknologi pengolahan makanan sebagai kesiapan industri rumah tangga, meliputi:

- a. Pendapat siswa tentang hasil belajar teknologi pengolahan makanan sebagai kesiapan usaha industri rumah tangga berkaitan dengan kemampuan kognitif yaitu pengetahuan dan pemahaman tentang bahan makanan, alat yang digunakan dan teknik pengolahan sebagai kesiapan industri rumah tangga.
- b. Pendapat siswa tentang hasil belajar teknologi pengolahan makanan sebagai kesiapan industri rumah tangga berkaitan dengan kemampuan afektif tentang sikap, ketelitian, kebersihan dalam menyiapkan bahan dan alat serta proses pengolahan sebagai kesiapan industri rumah tangga.
- c. Pendapat siswa tentang hasil belajar teknologi pengolahan makanan sebagai kesiapan usaha industri rumah tangga berkaitan dengan kemampuan psikomotor yaitu keterampilan dalam proses pengolahan dan pengemasan sebagai kesiapan industri rumah tangga.

E. Asumsi

Anggapan dasar dalam suatu penelitian memegang peranan penting karena anggapan dasar merupakan suatu dasar untuk melakukan penelitian. Anggapan dasar menurut Arikunto (1996:96) adalah suatu yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang akan berfungsi sebagai hal-hal yang dipakai untuk berpijak bagi penelitian di dalam melaksanakan penelitiannya. Penelitian ini bertitik tolak pada anggapan dasar sebagai berikut:

1. Hasil belajar teknologi pengolahan makanan merupakan perubahan tingkah laku dalam bentuk kemampuan memilih bahan menyiapkan bahan pokok dan bahan penunjang, mengolah untuk dijadikan produk yang dapat dipasarkan

mencakup pengetahuan, sikap dan keterampilan yang timbul setelah mengalami proses pembelajaran teknologi pengolahan makanan. Hal ini sesuai dengan pendapat Surya (1997:75) bahwa hasil belajar adalah “perubahan tingkah laku yang menyangkut ilmu pengetahuan, keterampilan dan sikap setelah melalui proses belajar tertentu sebagai pengalaman individu dan lingkungannya.”

2. Kesiapan siswa untuk membuka usaha dapat timbul setelah mempelajari teknologi pengolahan makanan karena adanya kemampuan pengetahuan, sikap, keterampilan siswa dalam upaya menyiapkan diri untuk membuka usaha industri rumah tangga. Pendapat ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh Rusyan (1993:1), bahwa: “Perubahan sebagai hasil belajar dapat ditimbulkan dalam berbagai bentuk, seperti berubahnya pengetahuan, sikap dan tingkah laku, kecakapan serta kemampuan.”
3. Keberhasilan siswa setelah mempelajari muatan lokal teknologi pengolahan makanan tentang pengawetan makanan dalam pembuatan manisan buah pala dan telur asin, sehingga memacu tumbuhnya kesiapan setelah siswa lulus dari SMP untuk merintis usaha industri rumah tangga yang dapat menambah penghasilan keluarganya. Anggapan dasar ini sesuai dengan pendapat yang dikemukakan oleh Hamalik (1004:28) bahwa: “Belajar dianggap berhasil apabila sanggup mentransfer atau menerapkan ke dalam praktek sehari-hari.”

F. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana pendapat siswa tentang hasil belajar teknologi pengolahan makanan sebagai kesiapan usaha industri rumah tangga berkaitan dengan

kemampuan kognitif yaitu pengetahuan dan pemahaman tentang bahan makanan, alat yang digunakan dan teknik pengolahan sebagai kesiapan industri rumah tangga?

2. Bagaimana pendapat siswa tentang hasil belajar teknologi pengolahan makanan sebagai kesiapan industri rumah tangga berkaitan dengan kemampuan afektif tentang sikap, ketelitian, kebersihan dalam menyiapkan bahan dan alat serta proses pengolahan sebagai kesiapan industri rumah tangga?
3. Bagaimana pendapat siswa tentang hasil belajar teknologi pengolahan makanan sebagai kesiapan usaha industri rumah tangga berkaitan dengan kemampuan psikomotor yaitu keterampilan dalam proses pengolahan dan pengemasan sebagai kesiapan industri rumah tangga?

G. Lokasi Penelitian

Lokasi adalah tempat peneliti melakukan kegiatan penelitian untuk memperoleh data dari responden. Lokasi penelitian ini bertempat di SMP Negeri 5 Purwakarta yang beralamat di Gg. SMPN 5 Purwakarta, Kelurahan Ciseureuh Kabupaten Purwakarta. Alasan pemilihan lokasi ini karena sampel penelitian yang diambil penulis dari dari siswa kelas IX semester 2 yang berada di SMP Negeri 5 Purwakarta dengan jumlah 54 orang.