

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dewasa ini maju sangat pesat, manusia memerlukan pendidikan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan teknologi serta untuk memenuhi kebutuhan hidup. Pendidikan dapat mempersiapkan sumber daya manusia yang unggul dan berkualitas. Tujuan pendidikan dalam masyarakat, berorientasi pada tujuan pendidikan nasional yang bertolak pada pandangan hidup bangsa. Hal tersebut selaras dengan Peraturan Menteri Pendidikan Nasional nomor 22 tahun 2006 (2006: 1) tentang Standar Isi untuk Satuan Pendidikan Dasar dan Menengah menerangkan bahwa

Peningkatan mutu pendidikan diarahkan untuk meningkatkan kualitas manusia Indonesia seutuhnya melalui olah hati, olah pikiran, olah rasa, dan olah raga agar memiliki daya saing dalam menghadapi tantangan global. Peningkatan relevansi pendidikan dimaksudkan untuk menghasilkan lulusan yang sesuai dengan tuntutan kebutuhan berbasis potensi sumber daya alam Indonesia. Peningkatan efisiensi manajemen pendidikan dilakukan melalui penetapan manajemen berbasis sekolah dan pembaharuan pengelolaan pendidikan secara terencana, terarah, dan berkesinambungan.

Ketetapan Peraturan Menteri Pendidikan Nasional tersebut menekankan bahwa untuk mengembangkan manusia Indonesia yang berkualitas, harus mencapai pengetahuan, sikap dan keterampilan yang baik.

Pendidikan di Indonesia diselenggarakan melalui tiga jalur pendidikan, yakni formal, nonformal dan informal. Pendidikan formal adalah jalur pendidikan yang diselenggarakan di sekolah secara berkesinambungan mulai dari pendidikan dasar, menengah dan pendidikan tinggi. Hal tersebut selaras dengan Undang-

Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional (UU SPN) pasal 12 yang menyatakan bahwa ”jenjang pendidikan formal terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi”.

Pendidikan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah pendidikan formal tingkat menengah yang mampu menciptakan dan mengembangkan situasi dan proses pembelajaran yang mendorong dilakukannya kegiatan belajar untuk mengetahui dan menemukan hal yang bermanfaat untuk diri sendiri dan lingkungan sekitar, belajar untuk mandiri dan belajar untuk hidup bersama dengan orang lain dari berbagai latar belakang yang berbeda.

Pendidikan menengah terdiri dari Sekolah Menengah Umum (SMU), Madrasah Aliyah (MA) dan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), sedangkan SMK dibagi menjadi beberapa jurusan atau keahlian. Tujuan SMK tercantum pada (Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) (KTSP SMKN 9 Bandung, 2008: 1)

1. Mempersiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di DU/DI sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian pilihan.
2. Membekali peserta didik agar mampu memiliki karir, ulet dan gigih dalam berkompetisi, beradaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang yang diminatinya.
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni agar mengembangkan diri dikemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi.

Program Keahlian Restoran telah menyiapkan sejumlah mata diklat yang harus ditempuh oleh peserta didik, salah satunya adalah mata diklat Pengolahan

Makanan Kontinental. Mata diklat Pengolahan Makanan Kontinental diberikan pada peserta didik kelas X selama 6 x 45 menit dengan pertemuan 2 kali seminggu. Tujuan mata diklat Pengolahan Makanan Kontinental pada Program Keahlian Restoran terdapat pada KTSP SMK Negeri 9 Bandung (2008:2) yaitu mengacu pada isi Undang-undang Sistem Pendidikan Nasional (UU SPN) Tahun 2003 pasal 3 mengenai tujuan Pendidikan Nasional yang menyebutkan bahwa

”Pendidikan Nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan bentuk watak serta peradaban yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya 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”.

serta penjelasan UU SPN Tahun 2003 pasal 15 yang menyebutkan bahwa “pendidikan kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu”.

Keberhasilan belajar Pengolahan Makanan Kontinental dapat dilihat dari perubahan tingkah laku dalam diri peserta didik, yang disebut dengan hasil belajar. Sesuai dengan pendapat Sundjana (1990:3) bahwa ”Hasil belajar adalah perubahan tingkah laku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor”. Materi yang diberikan dalam mata diklat Pengolahan Makanan Kontinental kelas X Prog. Keahlian Restoran SMKN 9 Bandung ini mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor tentang teknik pengolahan hidangan makanan kontinental, jenis potongan sayuran, daging dan ikan, jenis-jenis sup, jenis-jenis salad, jenis-jenis *sandwich* serta jenis-jenis saus yang biasa dijual di kafetari.

Kafetaria merupakan salah satu usaha jasa boga yang bersifat komersil yang memakai sistem pelayanan melayani sendiri. Para pembeli memilih sendiri makanan dan minuman yang diinginkan dan membawanya sendiri ke meja makan. Kata usaha dapat diartikan sebagai keseluruhan kegiatan yang dijalankan orang-orang atau lembaga secara teratur dan terus menerus, kegiatan ini berupa pengadaan barang atau jasa untuk dijual, adapun tujuan usaha kafetaria adalah untuk memperoleh keuntungan yang optimal. SMKN 9 Bandung menyediakan kafetaria untuk guru dan siswa. Kafetaria ini menjual berbagai macam hidangan sup, sandwich dan ice cream dan berbagai jajanan lainnya, yang dikelola oleh guru dan siswa.

Minat merupakan salah satu faktor penting dalam membuka suatu usaha khususnya usaha kafetaria, tanpa minat sebuah usaha tidak dapat berjalan dengan baik. Proses pertumbuhan dan perkembangan minat dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu keinginan, kebutuhan dan cita-cita, kebudayaan dan lingkungan, kesempatan dan pengalaman serta pengetahuan. Minat menurut Slameto (2003:180) adalah "suatu rasa lebih suka dan rasa keterikatan pada suatu hal atau aktivitas, tanpa ada yang menyuruh."

Peserta didik diharapkan memiliki minat untuk membuka suatu usaha kafetaria, karena minat tidak tumbuh begitu saja tetapi diperlukan pengetahuan dan keterampilan dalam bidang usaha boga khususnya kafetaria. Pengetahuan yang mendorong peserta didik untuk memiliki minat dalam membuka usaha kafetaria adalah kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor yang diperoleh dari mata diklat Pengolahan Makanan Kontinental berupa teknik pengolahan hidangan

makanan kontinental, jenis potongan sayuran, daging dan ikan, jenis-jenis sup, jenis-jenis salad, jenis-jenis *sandwich* serta jenis-jenis saus, sehingga dengan kemampuan dalam pengolahan makanan kontinental tersebut peserta didik berminat untuk membuka usaha kafetaria.

Dari uraian tersebut penulis sebagai mahasiswa Jurusan PKK Spesialisasi Pendidikan Tata Boga Paket Restoran termotivasi untuk meneliti pengaruh hasil belajar Mata Diklat Pengolahan Makanan Kontinental terhadap minat untuk membuka usaha kafetaria pada peserta didik kelas XI Program keahlian Restoran SMKN 9 Bandung tahun ajaran 2009-2010.

## **B. Rumusan dan Batasan Masalah**

### **1. Rumusan Masalah Penelitian**

Setiap penelitian memerlukan adanya kejelasan masalah yang akan diteliti, sehingga penelitian jelas dan lebih terarah sesuai dengan tujuan yang hendak dicapai.

Perumusan masalah merupakan bagian pokok dalam melakukan penelitian, sehingga dengan adanya perumusan masalah diharapkan tujuan penelitian dapat tercapai. Perumusan masalah pokok dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut: "Bagaimana hasil belajar pengolahan makanan kontinental memberikan pengaruh yang signifikan terhadap minat usaha kafetaria pada peserta didik kelas XI Program Keahlian restoran SMKN 9 Bandung tahun ajaran 2009-2010 ?" selanjutnya dari perumusan masalah tersebut dirumuskan dalam judul skripsi "Pengaruh Hasil Belajar Mata Diklat Pengolahan Makanan Kontinental Terhadap Minat Usaha Kafetaria Pada

Peserta Didik Kelas XI Program keahlian Restoran SMKN 9 Bandung Tahun Ajaran 2009-2010.

Luasnya ruang lingkup permasalahan serta keterbatasan kemampuan penulis, permasalahan dibatasi pada pengaruh hasil belajar pengolahan makanan kontinental terhadap minat usaha kafetaria, yang meliputi:

- a. Hasil belajar pengolahan makanan kontinental mencakup kemampuan kognitif yaitu pengetahuan tentang teknik potongan sayuran, teknik pengolahan serta pemilihan bahan untuk salad, *sandwich*, *soup* dan saus. Kemampuan Afektif mencakup sikap peserta didik dalam mengolah hidangan salad, *sandwich*, *soup* dan saus. Kemampuan psikomotor yaitu kemampuan praktek berbagai macam hidangan Makanan Kontinental berupa sup, salad, dan *sandwich* dengan teknik memasak serta cara penyajian Makanan Kontinental.
- b. Minat terdiri dari *volunter*, *non volunter* dan *involunter*. Dalam penelitian ini dibatasi pada minat usaha kafetaria meliputi minat *volunter* (minat yang timbul dari dalam individu) yang dipengaruhi oleh faktor *internal* atau dari dalam mencakup aspek fisiologis dan aspek psikologis, minat *in volunter* (minat yang timbul dari luar individu) yang dipengaruhi oleh faktor *eksternal* atau dari luar mencakup faktor lingkungan keluarga dan lingkungan sekolah pada peserta didik kelas XI Program Keahlian Restoran SMK Negeri 9 Bandung tahun ajaran 2009-2010

- c. Pengaruh hasil belajar Pengolahan Makanan Kontinental terhadap minat usaha kafetaria pada peserta didik kelas XI Program Keahlian Restoran SMK Negeri 9 Bandung tahun ajaran 2009-2010.

Definisi operasional sangat diperlukan untuk menghindari kesalahan dalam penafsiran istilah antara penulis dan pembaca skripsi yang digunakan dengan judul ” Pengaruh Hasil Belajar Pengolahan Makanan Kontinental Terhadap Minat Usaha kafetaria (Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Kelas XI Tahun Ajaran 2009-2010 SMKN 9 Bandung). Istilah yang membutuhkan definisi operasional sebagai berikut :

## **1. Pengaruh Hasil Belajar Pengolahan Makanan Kontinental**

### **a. Pengaruh**

Pengaruh menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2001:786) ”sesuatu yang muncul akibat dari adanya stimulasi yang akan membangkitkan respon tertentu”. Pengertian pengaruh menurut kamus besar bahasa Indonesia di atas, dijadikan acuan dalam pengertian pengaruh dalam penelitian ini, sehingga pengaruh dalam penelitian ini adalah sesuatu yang muncul sebagai akibat dari adanya hasil belajar Pengolahan Makanan Kontinental yang dapat membangkitkan minat peserta didik dalam usaha restoran.

### **b. Hasil Belajar**

Pengertian hasil belajar menurut Sudjana (1990:3) adalah perubahan tingkah laku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor”. Pengertian hasil belajar dalam penelitian ini adalah

perubahan tingkah laku peserta didik setelah mengikuti proses belajar Mata Diklat Pengolahan Makanan Kontinental yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.

### **c. Pengolahan Makanan Kontinental**

Berdasarkan KTSP SMK Negeri 9 Bandung (2008:13), Pengolahan Makanan Kontinental dalam penelitian ini adalah nama program mata diklat yang diberikan kepada peserta didik SMK Negeri 9 Bandung dengan standar kompetensi mengorganisasi dan menyiapkan makanan kontinental, menyajikan makanan kontinental dan menggunakan metoda dasar memasak hidangan kontinental. Bertujuan agar peserta didik dapat memahami dasar-dasar pengolahan makanan Kontinental

## **2. Minat Usaha Kafetaria.**

### **a. Minat**

Menurut Slamento (2003:180) adalah "suatu rasa lebih suka dan rasa keterikatan pada suatu hal atau aktivitas, tanpa ada yang menyuruh"

### **b. Usaha**

Menurut Satyodirgo (1979:115) adalah "usaha merupakan suatu kegiatan atau aktifitas yang dilakukan untuk menciptakan suatu hasil "



### c. Kafetaria

Menurut Fadiati (1988:4) mengemukakan bahwa "Kafetaria merupakan salah satu usaha boga dimana pembeli mengambil sendiri hidangan yang tersedia di *counter* dan pembeli membayar langsung hidangannya di ujung *counter*, jenis hidangannya terbatas dan harganya tidak terlalu mahal, letak kafetaria pada umumnya di lingkungan kantor, industri dan sekolah".

Pengertian minat membuka usaha kafetaria dalam penelitian ini adalah adanya perasaan senang, tertarik dan keinginan untuk membuka suatu usaha kafetaria yang mengutamakan menyelenggarakan hidangan yang tersedia di *counter* dimana jenis hidangannya terbatas serta harga yang tidak terlalu mahal, setelah peserta didik mengalami proses belajar mata diklat Pengolahan Makanan Kontinental.

Pengertian pengaruh hasil belajar Pengolahan Makanan Kontinental terhadap minat usaha kafetaria dalam penelitian ini yaitu sesuatu yang muncul akibat adanya stimulus berupa perubahan tingkah laku sebagai hasil belajar pengolahan Makanan Kontinental yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor yang membangkitkan respon berupa minat *volunter* dan *in volunter* untuk membuka usaha kafetaria.

### C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian merupakan bagian terpenting dalam penelitian, pada dasarnya tujuan penelitian digunakan untuk menentukan arah didalam kegiatan penelitian agar penelitian tersebut dapat tercapai sesuai dengan yang diharapkan. Penelitian akan berhasil jika memiliki tujuan yang jelas, karena tujuan merupakan pedoman bagi peneliti dalam menentukan arah yang harus dituju sesuai dengan yang diharapkan dalam penelitian. Dalam penelitian ini tujuan peneliti terdiri dari tujuan umum dan tujuan khusus.

#### 1. Tujuan Umum

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data yang digunakan untuk mendapatkan gambaran tentang pengaruh hasil belajar Pengolahan Makanan Kontinental terhadap minat usaha restoran pada peserta didik kelas XI Program Keahlian Restoran SMKN 9 Bandung tahun ajaran 2009-2010.

#### 2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus ini untuk mendapatkan gambaran tentang

- a. Hasil belajar pengolahan makanan kontinental mencakup kemampuan kognitif yaitu pengetahuan tentang teknik potongan sayuran, teknik pengolahan serta pemilihan bahan untuk salad, *sandwich*, *soup* dan saus. Kemampuan Afektif mencakup salad, *sandwich*, *soup* dan saus. Kemampuan psikomotor yaitu kemampuan praktek berbagai macam hidangan Makanan Kontinental berupa sup, salad, dan sandwich dengan teknik memasak serta cara penyajian Makanan Kontinental.

- b. Minat usaha kafetaria meliputi minat *volunter* (minat yang timbul dari dalam individu) yang dipengaruhi oleh faktor *internal* atau dari dalam mencakup aspek fisiologis dan aspek psikologis, minat *in volunter* (minat yang timbul dari luar individu) yang dipengaruhi oleh faktor *eksternal* atau dari luar mencakup faktor lingkungan keluarga dan lingkungan sekolah pada peserta didik kelas XI Program Keahlian Restoran SMK Negeri 9 Bandung tahun ajaran 2009-2010
- c. Pengaruh hasil belajar Pengolahan Makanan Kontinental terhadap minat usaha kafetaria pada kelas XI Program Keahlian Restoran SMKN 9 Bandung tahun ajaran 2009-2010.
- d. Besarnya pengaruh hasil belajar Pengolahan Makanan Kontinental terhadap minat usaha kafetaria pada peserta didik kelas XI Program Keahlian Restoran SMKN 9 Bandung tahun ajaran 2009-2010.

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

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan bagi:

1. Guru mata diklat Pengolahan Makanan Kontinental agar dapat meningkatkan bimbingan dan memberikan motivasi pada peserta didik dalam belajar Pengolahan makanan Kontinental
2. Mahasiswa jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, khususnya mahasiswa Program studi Pendidikan Tata Boga paket Restoran dijadikan sebagai informasi bagi mahasiswa yang akan menjadi calon pendidik di SMK kelompok Pariwisata

3. Peneliti, untuk menambah wawasan dan pengalaman meneliti, khususnya tentang pengaruh hasil belajar Pengolahan Makanan Kontinental terhadap minat usaha kafetaria pada peserta didik kelas XI Program Keahlian Restoran SMKN 9 Bandung tahun ajaran 2009-2010

### E. Asumsi

Pengertian asumsi atau anggapan dasar menurut Surakhmad (2006:65) bahwa anggapan dasar atau postulat adalah

”sebuah titik tolak pemikiran yang sebenarnya diterima oleh penyidik. Dikatakan selanjutnya bahwa seorang penyidik dapat merumuskan postulat yang berbeda. Seorang penyidik mungkin meragu-ragukan suatu anggapan dasar yang oleh orang lain diterima sebagai kebenaran”

Atas dasar tersebut, maka yang menjadi anggapan dasar atau asumsi dalam penelitian ini adalah :

1. Hasil belajar Pengolahan Makanan Kontinental yang dicapai peserta didik Program Keahlian Restoran kelas XI SMK Negeri 9 Bandung dapat ditunjukkan dengan tingkat penguasaan berupa kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor dalam mempersiapkan diri membuka usaha kafetaria. Anggapan ini didukung oleh pendapat Sundjana (1998:120) yang menyatakan bahwa:
 

”Belajar adalah suatu proses yang ditandai dengan adanya perubahan tingkah laku pada diri seseorang. Perubahan tersebut dapat ditunjukkan dengan berbagai bentuk, seperti berubahnya pengetahuan, pemahaman, sikap dan tingkah lakunya, keterampilan, kecakapan dan lain-lain kemampuan yang ada pada diri individu”.
2. Hasil belajar Pengolahan Makanan Kontinental yang baik dapat memberikan pengalaman berupa kemampuan mengolah makanan

kontinental sebagai bekal untuk membuka usaha kafetaria. Peserta diklat sebagai penerus bangsa setelah mengikuti Mata Diklat Pengolahan Makanan Kontinental dan setelah lulus dari SMK diharapkan dapat menjadi seorang individu yang mandiri dan mampu mengembangkan diri sesuai dengan kompetensi yang dimilikinya. Anggapan tersebut tercantum pada tujuan KTSP (KTSP SMKN 9 Bandung, 2008:1) bahwa "Mempersiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri,..... sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian pilihan".

3. Peserta didik yang berminat usaha kafetaria dapat diketahui melalui perilaku yang menunjukkan bahwa ia menyukai aktifitas tersebut. Anggapan dasar ini mengacu pada pendapat Slameto (1995:180) bahwa : "Suatu minat dapat diekspresikan melalui suatu pernyataan yang menunjukkan bahwa siswa lebih menyukai sesuatu hal dengan berpartisipasi atau aktifitas." Selain itu peserta didik yang berminat usaha kafetaria dapat dipengaruhi oleh interaksi dengan lingkungan sekitar. Anggapan dasar tersebut mengacu pendapat Katmo (Suardini, 2005:46) menyatakan bahwa "Minat adalah interaksi pembawaan dengan lingkungan, oleh sebab itu ada pula minat karena pengaruh lingkungan sosial atau adanya kesempatan yang menimbulkan rasa senang dan puas"

## **F. Hipotesis**

Hipotesis sebagai jawaban yang bersifat sementara yang perlu dibuktikan kebenarannya melalui proses penelitian, menurut Sugiyono (2009:96) dapat diartikan bahwa

”Hipotesis merupakan jawaban sementara terhadap rumusan masalah penelitian, jawaban yang diberikan baru didasarkan pada teori yang relevan, belum didasarkan pada fakta-fakta empiris yang diperoleh melalui pengumpulan data.”

Pendapat ini menjadi acuan bagi penulis untuk merumuskan hipotesis dalam penelitian ini. Rumusan hipotesis dalam penelitian ini adalah : “Terdapat pengaruh yang positif dan signifikan hasil belajar Pengolahan Makanan Kontinental terhadap minat usaha kafetaria pada peserta didik kelas XI Program Keahlian Restoran SMKN 9 Bandung tahun ajaran 2009-2010”

## **G. Metoda Penelitian.**

Metoda penelitian mengandung makna yang lebih luas menyangkut prosedur dan cara melakukan verifikasi data yang diperlukan untuk memecahkan atau menjawab masalah penelitian.

Metode penelitian yang penulis gunakan adalah metoda deskriptif analitik yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran tentang keadaan yang terjadi pada masa sekarang. Penelitian ini dimaksudkan untuk memperoleh jawaban pada masalah yang ada pada masa sekarang, yaitu pengaruh hasil belajar pengolahan makanan kontinental terhadap minat usaha kafetaria.

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini adalah dengan menggunakan tes tertulis yang digunakan untuk mengukur kemampuan kognitif, afektik, dan

psikomotor setelah belajar mata diklat pengolahan makanan kontinental. Angket digunakan untuk memperoleh data tentang minat peserta didik kelas XI program keahlian restoran untuk membuka usaha kafetaria. Penggunaan minat menggunakan skala minat , dengan alterernatif jawaban yang setara dan skala likert untuk setiap soal yang berhubungan dengan minat membuka usaha kafetaria. Skala likert digunakan untuk mengukur sikap, pendapat , dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial.

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

Lokasi yang dijadikan tempat penelitian ini adalah SMK Negeri 9 Bandung, beralamat di Jalan Soekarno-Hatta Km 10 Bandung 40286 Telp. (022) 7315810 (hunting) fax.Ext. 113. E-mail :smkn9bandung@yahoo.com, website [http:// www.smkn9bgd.com](http://www.smkn9bgd.com).

Sedangkan yang menjadi sample dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas XI program keahlian restoran tahun ajaran 2009-2010 SMK Negeri 9 Bandung yang berjumlah 32 orang.