

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan memegang peranan penting dalam menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas, yaitu manusia yang bersikap rasional, teliti, kreatif, peka terhadap perubahan serta mempunyai keahlian dan keterampilan yang profesional, untuk dapat meningkatkan taraf hidup keluarga, masyarakat, bangsa dan negara. Gambaran pendidikan tersebut sesuai dengan Fungsi dan Tujuan Pendidikan Nasional yang tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 tahun 2003 Bab II pasal 3 tentang Sistem Pendidikan Nasional, 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 bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga Negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Fungsi dan tujuan Pendidikan Nasional di atas, lebih menekankan pada upaya untuk menghasilkan Sumber Daya Manusia (SDM) yang berkualitas, sehingga diperlukan sistem pendidikan yang mampu menyiapkan peserta didik untuk dijadikan subjek yang berperan dalam menampilkan keunggulan dirinya yang tangguh, kreatif, mandiri dan professional. Mulyasa (2003:3) mengemukakan bahwa : “Dalam era globalisasi dan pasar bebas, manusia dihadapkan pada perubahan-perubahan yang tidak menentu.” Menghadapi permasalahan tersebut perlu dilakukan penataan terhadap sistem pendidikan

secara menyeluruh, terutama yang berkaitan dengan kualitas pendidikan, serta relevansinya dengan kebutuhan masyarakat dan dunia kerja.

Realisasi dari tujuan pendidikan nasional tersebut, pemerintah telah melaksanakan pendidikan melalui jalur pendidikan formal, nonformal, dan informal seperti tercantum dalam UU RI No. 20 Tahun 2003 Bab I Pasal 1 ayat (10) tentang Sistem Pendidikan Nasional sebagai berikut: “Satuan pendidikan adalah layanan pendidikan yang menyelenggarakan pendidikan pada jalur formal, nonformal, dan informal pada jenjang dan jenis pendidikan.” Jalur pendidikan formal merupakan jalur pendidikan yang terstruktur dan berjenjang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi. Pendidikan tinggi merupakan jenjang pendidikan yang mencakup program pendidikan diploma, sarjana, magister, spesialis dan doktor.

Salah satu lembaga pendidikan formal pada jenjang pendidikan tinggi yaitu Universitas Pendidikan Indonesia (UPI). UPI merupakan salah satu Perguruan Tinggi yang menghasilkan tenaga kependidikan dan diharapkan mampu mengembangkan ilmunya untuk berperan serta dalam pembangunan Bangsa dan Negara. UPI terdiri dari 6 fakultas, salah satunya adalah Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK) yang mempersiapkan tenaga pengajar dan tenaga kerja lainnya dalam bidang teknologi dan kejuruan. Salah satu jurusan yang berada di bawah naungan FPTK adalah jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK).

Jurusan PKK saat ini mengembangkan tiga Program Studi yaitu Program Studi PKK, Program Studi Pendidikan Tata Busana, dan Program Studi Pendidikan Tata Boga. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga dalam

pelaksanaan perkuliahannya diwajibkan menempuh berbagai mata kuliah, salah satunya adalah mata kuliah Seni Kuliner Boga. Mata kuliah Seni Kuliner Boga diselenggarakan pada semester 6 dengan bobot 2 sks. Mata kuliah ini mempelajari tentang unsur dan prinsip desain seni rupa, bahan dan peralatan untuk seni kuliner boga, metode dan teknik mengukir sayur dan buah, metode dan seni merangkai bunga dan janur, seni menghias makanan, metode dan teknik melipat daun, metode dan teknik menampilkan hidangan.

Hasil belajar Seni Kuliner Boga merupakan gambaran penguasaan ilmu pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang diperoleh mahasiswa dan diharapkan menjadi bekal pada keterampilan mendekorasi aneka hidangan agar terlihat menarik. Hasil belajar yang diharapkan dari mata kuliah Seni Kuliner Boga ditinjau dari kemampuan kognitif mencakup penguasaan pengetahuan dan pemahaman mengenai pengertian, fungsi dan tujuan seni kuliner boga, penerapan unsur dan prinsip desain seni yaitu pada seni kuliner. Kemampuan afektif berupa minat, kemampuan, ketelitian, dan kreatifitas dalam mendekorasi aneka hidangan, sedangkan dari kemampuan psikomotor yaitu keterampilan dalam mendekorasi hidangan khususnya tumpeng yang menarik dan sesuai dengan tema dan kesempatannya.

Setelah mengikuti mata kuliah Seni Kuliner Boga, diharapkan mahasiswa mampu menerapkan pengetahuan dan keterampilannya pada kehidupan sehari-hari, misalnya dalam keterampilan dekorasi tumpeng. Tumpeng menurut Erwin (2006:4) adalah “Sajian istimewa khas Indonesia sarat makna berupa nasi putih atau kuning berbentuk kerucut, yang dibuat untuk acara selamatan berkaitan dengan daur kehidupan seseorang.” Mengetahui

begitu istimewanya arti tumpeng maka penyajian tumpengpun harus disajikan dengan istimewa pula.

Tumpeng akan terlihat istimewa, indah dan memiliki nilai seni tinggi jika menerapkan hal-hal sebagai berikut : unsur dan prinsip desain seni rupa pada penyelenggaraan penyajian makanan, metode dan teknik mengukir sayur dan buah, metode dan seni menghias makanan, metode dan teknik melipat daun, metode dan teknik menampilkan hidangan.

Penerapan hasil belajar Seni Kuliner Boga dapat terlaksana dengan baik apabila proses belajar mengajar dilakukan dengan optimal. Proses belajar yang optimal akan memberikan hasil belajar yang maksimal dan memberikan perubahan pada diri mahasiswa seperti perubahan pengetahuan, sikap dan keterampilan, sebagaimana yang diungkapkan Rusyan (1993:1) :

Belajar adalah suatu proses yang ditandai dengan adanya perubahan pada diri seseorang sebagai hasil dari pengalaman dan latihan. Perubahan sebagai hasil dari belajar dapat ditimbulkan dalam berbagai bentuk, seperti berubahnya pengetahuan, pemahaman, sikap dan tingkah laku, kecakapan, serta keterampilan.

Nilai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI angkatan 2006 pada mata kuliah Seni Kuliner Boga diperoleh dengan persentase sebesar 63,33 % untuk nilai A dan 36,67% sisanya untuk nilai B, dengan hasil nilai sebaik ini diharapkan mahasiswa telah mampu menerapkan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang telah diperoleh pada mata kuliah Seni Kuliner Boga pada keterampilan mendekorasi aneka hidangan khususnya tumpeng.

Latar belakang di atas, memberikan gambaran penguasaan hasil belajar Mata Kuliah Seni Kuliner Boga sangat penting, sehingga penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian untuk mengetahui penerapan hasil belajar mata kuliah Seni Kuliner Boga dalam keterampilan dekorasi tumpeng pada praktek mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga sesuai dengan bidang studi yang diperdalam oleh Penulis.

B. Rumusan Masalah

Setiap Penelitian perlu adanya kejelasan permasalahan yang akan dibahas, sehingga objek penelitian menjadi jelas. Perumusan masalah menurut Nababan (1998:16), sebagai berikut : “Perumusan masalah merupakan pertanyaan mengenai objek empiris yang jelas batas-batasnya, sehingga dapat diidentifikasi faktor-faktor yang terdapat di dalamnya.” Rumusan masalah dalam penelitian ini yang sesuai dengan kutipan di atas adalah “Bagaimana penerapan hasil belajar Seni Kuliner Boga dalam keterampilan dekorasi tumpeng mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga?” (Penelitian terbatas pada mahasiswa Jurusan PKK FPTK UPI angkatan 2006). Selanjutnya perumusan masalah tersebut akan dijadikan judul dalam penelitian skripsi ini.

Pembatasan masalah sangat diperlukan untuk menyelesaikan masalah yang akan dibahas, sesuai dengan pendapat Margono (2004:3), yaitu : “Kemampuan untuk memecahkan suatu permasalahan biasanya terbatas, sebab itu perlu ditetapkan dulu batas-batas permasalahan yang menurut kemampuan dapat diselesaikan.”

Luasnya permasalahan dalam penelitian ini dan keterbatasan kemampuan penulis, maka lingkup permasalahan dalam penelitian ini dibatasi dalam keterampilan dekorasi tumpeng untuk berbagai kesempatan, yang berkaitan dengan :

- a. Penerapan hasil belajar Seni Kuliner Boga ditinjau dari kemampuan kognitif, yaitu pengetahuan dan pemahaman mengenai unsur dan prinsip desain seni, arti dan kreasi dari tumpeng, syarat-syarat pembuatan *garnish*, peralatan untuk meng*garnish*, dan bahan-bahan yang dapat dibuat *garnish* dalam dekorasi tumpeng.
- b. Penerapan hasil belajar Seni Kuliner Boga ditinjau dari kemampuan afektif, meliputi sikap teliti dalam menerapkan sanitasi dan hygiene dalam mengolah dan menata tumpeng dan sikap bertanggung jawab dalam mempersiapkan alat mendekorasi tumpeng.
- c. Penerapan hasil belajar Seni Kuliner Boga ditinjau dari kemampuan psikomotor meliputi keterampilan dalam mengukir buah dan sayur, mendekorasi tumpeng dan lauk pauk pendamping tumpeng, memilih jenis/bahan *garnish* untuk tumpeng, dan keterampilan melipat daun sebagai wadah untuk tumpeng 17 Agustus, tumpeng ulang tahun perkawinan perak, tumpeng tujuh bulanan, tumpeng sunatan, dan tumpeng ulang tahun anak.

Istilah dalam suatu penelitian dibatasi pada pengertian tertentu untuk menghindari kesalahan dalam penafsiran, seperti yang dikemukakan Margono (2004:19) bahwa : “Definisi operasional adalah batasan yang memberikan arti kepada suatu pengertian dengan cara menetapkan tindakan (operasi) yang akan dilakukan.” Jadi definisi operasional diperlukan untuk menghindari

kemungkinan salah tafsir antara pembaca dengan penulis terhadap penelitian yang dilakukan oleh penulis, maka definisi operasional dari istilah yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Penerapan Hasil Belajar Seni Kuliner

a. Penerapan

Penerapan menurut Ali (1985:43) adalah : “Kemampuan menggunakan atau menafsirkan suatu bahan yang sudah dipelajari ke dalam situasi baru atau situasi yang kongkrit seperti menerapkan suatu dalil, metode, konsep, prinsip atau teori.”

b. Hasil Belajar

Hasil belajar menurut Sudjana (2001:3) adalah : “Perubahan tingkah laku yang mencakup segi kognitif, afektif dan psikomotor.”

c. Seni Kuliner Boga

Seni Kuliner Boga adalah salah satu mata kuliah yang wajib diikuti oleh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, yang diajarkan pada semester 6 dengan bobot 2 sks. Ruang lingkup materi mata kuliah Seni Kuliner Boga meliputi unsur dan prinsip desain seni kuliner boga, bahan dan peralatan untuk seni kuliner boga, metode dan seni tehnik mengukir sayur dan buah, metode dan seni merangkai bunga dan janur, seni menghias makanan, metode dan teknik melipat daun, juga metode dan teknik menampilkan hidangan.

Penerapan Hasil Belajar Seni Kuliner Boga yang dimaksud dalam penelitian ini mengacu pada pendapat di atas, yaitu kemampuan mahasiswa dalam

menggunakan atau menafsirkan pengetahuan Seni Kuliner Boga dalam keterampilan dekorasi tumpeng.

2. Keterampilan Dekorasi Tumpeng

a. Keterampilan

Keterampilan menurut Sudjana (2001:202), yaitu “Berhubungan dengan kegiatan untuk menghasilkan suatu barang seperti pembuatan makanan, pakaian, alat-alat hiasan dan sebagainya.”

b. Dekorasi

Dekorasi atau dalam bahasa Inggrisnya adalah *Decoration*, yaitu : “*The act or process of decorating some thing that adorns, enriches or beautiful, ornament.*” Proses pembuatan dekorasi untuk menghias, memperkaya atau memperindah dengan menggunakan hiasan. (Mifflin:2006).

c. Tumpeng

Tumpeng menurut Erwin (2006:4) adalah : “Sajian istimewa khas Indonesia sarat makna berupa nasi putih atau kuning berbentuk kerucut, yang dibuat untuk acara selamatan berkaitan dengan daur kehidupan seseorang.”

Pengertian keterampilan dekorasi tumpeng dalam penelitian ini mengacu pada pendapat di atas, yaitu perilaku rasional untuk mencapai tujuan yang berhubungan dengan kegiatan menghasilkan suatu produk makanan yaitu tumpeng yang berupa nasi putih atau kuning dan berbentuk kerucut yang dibuat untuk acara selamatan berkaitan dengan daur kehidupan seseorang,

dan tumpeng ini dihias atau didekorasi dengan menggunakan hiasan tertentu sehingga menghasilkan dekorasi tumpeng yang indah.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian menurut Arikunto (2002:51), adalah: “Rumusan kalimat yang menunjukkan adanya sesuatu hal yang diperoleh setelah penelitian selesai.” Tujuan yang hendak penulis capai dalam penelitian ini, yaitu :

1. Tujuan Umum

Secara umum tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui dan memperoleh data tentang penerapan hasil belajar Seni Kuliner Boga dalam keterampilan dekorasi tumpeng mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga (penelitian terbatas pada mahasiswa Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2006).

2. Tujuan Khusus

Secara khusus tujuan dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data yang akurat tentang :

- a. Penerapan hasil belajar Seni Kuliner Boga ditinjau dari kemampuan kognitif, yaitu pengetahuan dan pemahaman mengenai unsur dan prinsip desain seni, arti dan kreasi dari tumpeng, syarat-syarat pembuatan *garnish*, peralatan untuk meng*garnish*, dan bahan-bahan yang dapat dibuat *garnish* dalam dekorasi tumpeng.
- b. Penerapan hasil belajar Seni Kuliner Boga ditinjau dari kemampuan afektif, meliputi sikap teliti dalam menerapkan sanitasi dan hygiene dalam mengolah dan menata tumpeng dan sikap bertanggung jawab dalam mempersiapkan alat mendekorasi tumpeng.

- c. Penerapan hasil belajar ditinjau dari kemampuan psikomotor meliputi keterampilan dalam mengukir buah dan sayur, mendekorasi tumpeng dan lauk pauk pendamping tumpeng, memilih jenis/bahan *garnish* untuk tumpeng, dan keterampilan melipat daun sebagai wadah untuk tumpeng 17 Agustus, tumpeng ulang tahun perkawinan perak, tumpeng tujuh bulanan, tumpeng sunatan, dan tumpeng ulang tahun anak.

D. Asumsi

Asumsi dikemukakan sebagai satu pendapat yang dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya berdasarkan pendapat para ahli atau sesuatu yang menjadi kebenaran umum seperti yang dikemukakan oleh Arikunto (2002:58) adalah : “Sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik.” Atas dasar pengertian tersebut, maka yang akan menjadi asumsi dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Hasil belajar Seni Kuliner Boga yang diperoleh mahasiswa merupakan gambaran perubahan tingkah laku berupa kemampuan dan penguasaan mahasiswa tentang pengetahuan, sikap serta keterampilan dalam keterampilan dekorasi tumpeng setelah belajar keterampilan dekorasi tumpeng. Asumsi ini sesuai dengan pendapat yang dikemukakan oleh Sudjana (1995:22) bahwa : “Hasil belajar adalah perubahan tingkah laku yang mencakup ranah kognitif, afektif dan psikomotor.”
2. Hasil belajar Seni Kuliner Boga dikatakan berhasil apabila mahasiswa dapat menerapkannya dalam keterampilan dekorasi tumpeng. Asumsi ini sesuai dengan pendapat Sudjana (1995:31) bahwa : “Peserta didik dianggap

berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuannya ke dalam praktik kehidupannya.”

3. Mahasiswa yang telah memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam dekorasi tumpeng dan dapat menerapkannya dalam kehidupan sehari-hari sebagai hasil dari proses belajar mengajar Seni Kuliner Boga. Asumsi ini sesuai dengan pendapat Ali (1985:19), yaitu : “Seseorang yang telah memiliki pengetahuan dan keterampilan dari hasil proses belajar, diharapkan mampu menerapkannya dalam kehidupan sehari-hari.”

E. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian diperlukan sebagai acuan bagi penulis untuk mengumpulkan data-data untuk penelitian. Pertanyaan penelitian tersebut adalah :

1. Bagaimana penerapan hasil belajar Seni Kuliner Boga ditinjau dari kemampuan kognitif, yaitu pengetahuan dan pemahaman mengenai unsur dan prinsip desain seni, arti dan kreasi dari tumpeng, syarat-syarat pembuatan *garnish*, peralatan untuk meng*garnish*, dan bahan-bahan yang dapat dibuat *garnish* dalam dekorasi tumpeng?
2. Bagaimana penerapan hasil belajar Seni Kuliner Boga ditinjau dari kemampuan afektif, meliputi sikap teliti dalam menerapkan sanitasi dan hygiene dalam mengolah dan menata tumpeng dan sikap bertanggung jawab dalam mempersiapkan alat mendekorasi tumpeng?
3. Bagaimana penerapan hasil belajar Seni Kuliner Boga ditinjau dari kemampuan psikomotor meliputi keterampilan dalam mengukir buah dan sayur, mendekorasi tumpeng dan lauk pauk pendamping tumpeng, memilih

jenis/bahan *garnish* untuk tumpeng, dan keterampilan melipat daun sebagai wadah untuk tumpeng 17 Agustus, tumpeng ulang tahun perkawinan perak, tumpeng tujuh bulanan, tumpeng sunatan, dan tumpeng ulang tahun anak?

F. Metode Penelitian

Metode yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif yaitu untuk memecahkan masalah yang aktual dengan jalan mengumpulkan data, menyusun data atau mengklasifikasikannya, menganalisis dan menginterpretasikan. Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Kuisioner

Kuisioner yang diberikan berupa angket yang berisi pertanyaan tentang penerapan hasil belajar Seni Kuliner Boga ditinjau dari kemampuan kognitif, yaitu pengetahuan dan pemahaman mengenai unsur dan prinsip desain seni, arti dan kreasi dari tumpeng, syarat-syarat pembuatan *garnish*, peralatan untuk meng*garnish*, dan bahan-bahan yang dapat dibuat *garnish* dalam dekorasi tumpeng

2. Observasi

Observasi dengan menggunakan tes unjuk kerja pada pelaksanaan praktikum keterampilan dekorasi tumpeng yang dilakukan oleh mahasiswa yang melaksanakan keterampilan dekorasi tumpeng sesuai dengan kesempatannya, adapun hidangannya adalah tumpeng 17 Agustus, tumpeng ulang tahun perkawinan perak, tumpeng tujuh bulanan, tumpeng sunatan, dan tumpeng ulang tahun anak.

G. Lokasi dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian ini dilaksanakan di kampus FPTK Jurusan PKK yang berlokasi di Jln. Setiabudhi No. 229 Bandung. 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 yang berjumlah 30 orang. Sampel dalam penelitian ini adalah sampel total sebanyak 30 orang.

