

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pendidikan merupakan wahana penting untuk membangun sumber daya manusia yang berkualitas. Pendidikan dapat mencakup seluruh proses hidup dan segenap bentuk interaksi manusia dengan lingkungannya untuk mengembangkan potensi yang terdapat dalam dirinya sesuai dengan tahapan perkembangan secara optimal, sehingga mencapai suatu taraf kedewasaan tertentu. Pendidikan diselenggarakan dengan tujuan untuk mencerdaskan kehidupan bangsa dan meningkatkan kualitas manusia Indonesia serta dapat mewujudkan masyarakat yang maju, adil dan makmur sesuai dengan tujuan pendidikan dalam UU RI No. 20 tentang Sistem Pendidikan Nasional (SISDIKNAS) (2003:6), yaitu:

Pendidikan Nasional bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berahlak mulia, sehat, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Usaha untuk mencapai Tujuan Pendidikan Nasional tersebut, maka pendidikan diselenggarakan melalui jalur pendidikan formal, nonformal dan informal. Sesuai dengan yang dipaparkan dalam UU RI No.20 tahun 2002 tentang Sistem Pendidikan Nasional (SISDIKNAS) menjelaskan bahwa jalur pendidikan terdiri atas pendidikan formal, nonformal, dan informal. Jalur pendidikan formal merupakan pendidikan yang diselenggarakan di sekolah melalui kegiatan belajar mengajar secara berjenjang dan berkesinambungan hal ini sesuai berdasarkan UU RI No.20 tahun 2002 bahwa : “Pendidikan

formal adalah jalur pendidikan yang berstruktur dan berjenjang, yang terdiri atas Pendidikan Dasar, Pendidikan Menengah dan Pendidikan Tinggi”.

Perguruan Tinggi merupakan salah satu Lembaga Pendidikan yang bersifat formal dituntut untuk menghasilkan lulusan yang berkualitas, yaitu sumber daya manusia yang profesional, produktif, terampil dan berkembang. Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan salah satu Perguruan Tinggi yang mempunyai tujuan untuk mempersiapkan peserta didiknya menjadi tenaga-tenaga pendidik dan pengajar yang sesuai dengan bidang dan keahliannya. Tujuan tersebut tercantum dalam rencana strategi UPI dengan Visi dan Misi (2007:3) sebagai berikut:

Visi UPI menjadi Universitas Pelopor dan Unggul (*a leading and outstanding university*) dalam disiplin ilmu pendidikan dan pendidikan disiplin ilmu di Indonesia pada tahun 2010 dan menjadi salah satu Universitas pelopor dan unggul di Asia pada tahun 2025. Misi kelembagaan UPI adalah menyelenggarakan pendidikan untuk menyiapkan tenaga pendidik profesional dan tenaga profesional lainnya yang berdaya saing global; mengembangkan teori-teori pendidikan dan keilmuan lain yang inovatif serta penerapannya untuk menjadi landasan dalam penetapan kebijakan pendidikan nasional; menyelenggarakan layanan pengabdian kepada masyarakat secara profesional dalam rangka ikut serta memecahkan masalah nasional dalam bidang pendidikan, politik, ekonomi, sosial dan budaya; menyelenggarakan pendidikan bertaraf internasional melalui pengembangan dan pengokohan jaring dan kemitraan dengan berbagai Perguruan Tinggi dan lembaga pendidikan pada tingkat nasional, regional dan internasional.

UPI terdiri dari enam fakultas, salah satunya adalah Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK) yang mempunyai misi kebutuhan pembangunan, khususnya dalam menghasilkan tenaga pendidikan teknologi dan kejuruan dengan berorientasi pada keterpaduan pendidikan akademis dan profesional ditekankan pada penguasaan bidang ilmu, teknologi dan kejuruan,

sedangkan pendidikan profesional ditekankan pada penguasaan bidang kependidikan, nilai dan sikap sebagai tenaga kependidikan teknologi dan kejuruan, seperti yang tercantum dalam tujuan FPTK pada kurikulum UPI tahun 2001 tentang ketentuan pokok dan struktur program (2004:158), yaitu:

1. Mengembangkan sikap, wawasan, dan keterampilan sebagai tenaga pengajar tenaga kependidikan lainnya yang akademis dan profesional, serta tenaga ahli teknik dan profesional.
2. Mengembangkan penguasaan ilmu teknologi dan metodologi kependidikan dalam salah satu bidang studi paket pilihan yang akan menjadi kewenangan utama sebagai tenaga pengajar atau tenaga kependidikan lainnya.
3. Mengembangkan penguasaan ilmu, teknologi dan metodologi kependidikan pada bidang studi lain (di luar yang menjadi kewenangan utama) yang akan memberi kewenangan tambahan atau kemampuan tambahan sebagai tenaga pengajar dan tenaga kependidikan lainnya.
4. Mampu meningkatkan, mengelola dan melaksanakan Pendidikan teknologi dan kejuruan yang profesional dengan memperhatikan kaidah-kaidah, nilai, etika, dan pribadi Sumber Daya Manusia dengan memperhatikan perkembangan IPTEK.

Jurusan PKK sebagai salah satu Jurusan yang ada di FPTK UPI, merupakan Jurusan yang bertujuan untuk mendidik mahasiswa menjadi tenaga profesional. Jurusan PKK terdiri dari tiga Program Studi yaitu Program Studi Pendidikan Tata Boga, Program Studi Pendidikan Tata Busana dan Program Studi PKK. Kurikulum Program Studi Pendidikan Tata Boga terdapat mata kuliah yang harus ditempuh oleh mahasiswa yang terbagi ke dalam kelompok Mata Kuliah Umum (MKU), Mata Kuliah Keahlian Fakultas, Mata Kuliah Bidang Studi (MKBS), Mata Kuliah Keahlian (MKK) Program Studi, Mata Kuliah Pilihan Konsentrasi (MKPK), Mata Kuliah Kemampuan Tambahan (MKKT) dan Mata Kuliah Profesi (MKP).

Salah satu mata kuliah yang termasuk MKK Program Studi dan wajib diikuti oleh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga adalah mata kuliah Makanan Oriental dengan bobot 2 SKS. Mata kuliah Makanan Oriental membahas makanan yang berasal dari kawasan Oriental dibagian belahan Asia Tenggara meliputi : Malaysia, Filipina, Thailand dan Singapura. Asia Timur meliputi: Cina, Jepang dan Korea. Asia Selatan meliputi: India, Pakistan dan Srilangka. Asia Barat meliputi: Arab Saudi, Irak, Iran, dan Turki. Berdasarkan Silabus Mata Kuliah Makanan Oriental (2005) hasil belajar Makanan Oriental mempunyai tujuan yaitu:

Mahasiswa diharapkan mampu memahami konsep dasar Makanan Oriental meliputi pemahaman tentang bahan, bumbu, teknik memasak, alat pengolahan, alat penyajian, tata cara penyajian serta memiliki keterampilan dalam pengolahan Makanan Oriental.

Hasil belajar Makanan Oriental dapat bermanfaat bagi mahasiswa yang mempelajarinya, karena belajar Makanan Oriental ini memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk mengenal hidangan dari kawasan Negara Oriental, secara teori maupun praktek sesuai dengan karakteristik masing-masing negara tersebut. Kemampuan mahasiswa dalam membuat hidangan Oriental sebagai hasil belajar Makanan Oriental diharapkan dapat memberikan kesiapan untuk usaha *fast food*. Sesuai pendapat Slameto (2003:113) bahwa kesiapan merupakan “kondisi seseorang yang didasari oleh kecakapan tertentu seperti *kognitif, afektif dan psikomotor* yang diperlukan untuk melakukan suatu pekerjaan”.

*Fast food* menurut Bentram (1975:16) adalah makanan yang dapat disiapkan untuk dihidangkan dan dikonsumsi dalam waktu singkat serta

dimakan dengan segera dan biasanya dikonsumsi oleh orang-orang yang mempunyai waktu sempit. Usaha *fast food* merupakan salah satu usaha jasa boga yang bersifat komersial. Usaha menurut Poerwadarminta (2003:997) adalah kegiatan dibidang perdagangan dengan maksud mencari untung.

Usaha *fast food* yang menyajikan makanan Oriental sekarang ini semakin berkembang di Indonesia, khususnya makanan yang berasal dari kawasan Negara Cina, Jepang dan Korea, sehingga diharapkan hasil belajar Makanan Oriental dapat memberikan kesiapan untuk usaha *fast food*. Uraian latar belakang tersebut dapat memperjelas bahwa untuk usaha *fast food* dibutuhkan kesiapan dari mahasiswa berupa kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor yang dimiliki setelah mempelajari Makanan Oriental. Hal ini memberikan motivasi penulis untuk melakukan penelitian pada mahasiswa jurusan PKK program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2007 tentang bagaimana manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan usaha *fast food*. Penelitian ini penulis membatasi pada pengetahuan hidangan Oriental yang berasal dari kawasan Asia Timur yaitu Jepang, Cina dan Korea.

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah merupakan langkah awal dalam menentukan penyebab munculnya masalah yang akan diteliti, sebagaimana yang diungkapkan oleh Sugiyono (2008:55) bahwa “rumusan masalah merupakan suatu pernyataan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”.

Penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu: Bagaimana manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan usaha *fast food*? Rumusan masalah ini yang selanjutnya penulis rumuskan sebagai judul skripsi “Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental sebagai Kesiapan Usaha *Fast Food*.”

Masalah dalam penelitian ini, penulis batasi pada: Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental sebagai Kesiapan Usaha *fast food* yang mencakup:

1. Kemampuan kognitif yang mencakup pemahaman tentang bahan, bumbu, teknik memasak, alat pengolahan, alat penyajian, tata cara penyajian dari kawasan Negara Asia Timur yaitu Cina, Jepang dan Korea sebagai kesiapan usaha *fast food*.
2. Kemampuan afektif yang mencakup pengetahuan sikap dalam memilih dan membuat hidangan Oriental dari kawasan Negara Asia Timur yaitu Cina, Jepang Korea sebagai kesiapan usaha *fast food*.
3. Kemampuan psikomotor yang mencakup pengetahuan keterampilan dalam mengolah macam-macam hidangan yang berasal dari kawasan negara Asia Timur yaitu Cina, Jepang dan Korea sebagai kesiapan usaha *fast food*.

Definisi Operasional sangat diperlukan untuk menghindari terjadinya kesalahpahaman antara pembaca dengan penulis mengenai masalah yang dibahas pada istilah-istilah yang terdapat pada judul skripsi

yaitu: “Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental sebagai Kesiapan Usaha *Fast Food*”. Istilah-istilah yang perlu dijelaskan yaitu:

1. Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental

a. Manfaat

Manfaat menurut Poerwadarminta dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (2006 : 744) adalah guna, faedah.

b. Hasil Belajar

Hasil Belajar menurut Nana Sudjana (2001:20) adalah kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya yang meliputi pengetahuan, sikap dan keterampilan.

c. Makanan Oriental

Makanan Oriental menurut Silabus Perkuliahan (2005) adalah makanan yang berasal dari kawasan Oriental yaitu negara yang terletak dikawasan Asia Timur dan Asia Tenggara meliputi : Cina, Jepang dan Korea. Asia Selatan meliputi Arab Saudi, Irak, Iran Turki.

Pengertian Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental mengacu pada pendapat Kamus Besar Bahasa Indonesia, Nana Sudjana dan Silabus Perkuliahan Makanan Oriental adalah faedah dari hasil belajar pengetahuan tentang makanan yang berasal dari kawasan negara Asia Timur yaitu Cina, Jepang dan Korea.

## 2. Kesiapan Usaha *Fast food*

### a. Kesiapan

Kesiapan menurut Slameto (2003:113) adalah kondisi seseorang yang didasari oleh kecakapan tertentu seperti kognitif, afektif dan psikomotor yang diperlukan untuk melakukan suatu pekerjaan.

### b. Usaha

Usaha menurut Poerwadarminta (2003:997) adalah kegiatan dibidang perdagangan dengan maksud mencari untung.

### c. *Fast Food*

*Fast food* menurut Peter Bentram (1975:67) adalah “*food that can be prepared for service and consumption in the minimum amount of time and food that can be consumed quickly*”. Menurut terjemahan bebas pengertian *fast food* yaitu “makanan yang disiapkan dengan sistem penyediaan dan pelayanan untuk segera dapat dikonsumsi”.

Pengertian Kesiapan usaha *fast food* mengacu pada pendapat Slameto, Poerwadarminta, Bentram adalah kondisi seseorang yang didasari oleh kecakapan tertentu seperti kognitif, afektif dan psikomotor yang diperlukan dalam merintis atau memulai usaha kegiatan atau aktivitas jenis penyelenggaraan makanan yang disiapkan untuk dihidangkan dengan sistem penyediaan dan pelayanan untuk segera dapat dikonsumsi.

### C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah merumuskan apa yang ingin diketahui atau ditentukan dalam melaksanakan penelitian dan dapat dinyatakan secara spesifik apa yang akan dilakukan oleh penulis dalam penelitian, sehingga memiliki tujuan dalam menentukan arah yang jelas bagi peneliti.

#### 1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan usaha *fast food*

#### 2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data yang spesifik tentang manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan usaha *fast food* berkaitan dengan :

- a. Kemampuan kognitif yang meliputi pemahaman tentang bahan, bumbu, teknik memasak, alat pengolahan, alat penyajian, tata cara penyajian dari kawasan Negara Asia Timur yaitu Cina, Jepang dan Korea sebagai kesiapan usaha *fast food*.
- b. Kemampuan afektif yang meliputi pengetahuan sikap dalam memilih dan membuat hidangan Oriental dari kawasan Negara Asia Timur yaitu Cina, Jepang Korea sebagai kesiapan usaha *fast food*.
- c. Kemampuan psikomotor yang meliputi pengetahuan keterampilan dalam mengolah macam-macam hidangan yang berasal dari

kawasan negara Asia Timur yaitu Cina, Jepang dan Korea sebagai kesiapan usaha *fast food*.

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

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak langsung maupun tidak langsung bersentuhan dengan masalah penelitian ini, secara lebih khusus penelitian ini diharapkan memberikan sumbangan bagi :

1. Jurusan PKK FPTK UPI, hasil penelitian ini akan memberikan masukan berupa tambahan informasi mengenai Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan usaha *fast food*
2. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga untuk memberikan gambaran dan masukan tentang manfaat hasil belajar makanan oriental dalam kesiapan usaha *fast food*.
3. Penulis, untuk menambah wawasan dan pengalaman meneliti tentang manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan usaha *fast food*
4. Dosen mata Kuliah Makanan Oriental, dalam upaya memotivasi mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga untuk mengoptimalkan pembelajaran Mata Kuliah Makanan Oriental baik teori maupun praktek yang dapat menunjang kemampuan sebagai kesiapan usaha *fast food*.

## E. Asumsi

Penulis dalam melakukan penelitian senantiasa berpijak pada beberapa asumsi yang merupakan pendapat para ahli yang keberadaannya telah diteliti dan dapat dipertanggung jawabkan, pendapat tersebut telah menjadi keberadaan umum. Seperti yang dinyatakan oleh Sugiyono (2008:82) bahwa “Asumsi merupakan pernyataan yang diterima kebenarannya tanpa pembuktian” asumsi dalam penelitian ini adalah :

1. Hasil belajar mahasiswa dari Makanan Oriental merupakan gambaran kemampuan dan penguasaan mahasiswa tentang pengetahuan, sikap dan keterampilan setelah mempelajari Makanan Oriental. Anggapan dasar ini ditunjang oleh pendapat Surya (1987:75) bahwa hasil belajar merupakan tingkah laku yang menyangkut ilmu pengetahuan keterampilan dan sikap setelah melalui proses tertentu sebagai hasil belajar pengalaman individu dalam berinteraksi dengan lingkungannya
2. Hasil belajar Makanan Oriental sebagai Kesiapan Usaha *fast food* merupakan perubahan tingkah laku secara menyeluruh dalam pengetahuan, sikap, keterampilan setelah mahasiswa melakukan kegiatan belajar. Uraian tersebut didukung oleh pendapat Slameto (1995:4) bahwa “Perubahan diperoleh seseorang setelah melalui suatu proses belajar meliputi perubahan keseluruhan tingkah laku”
3. Hasil belajar Makanan Oriental akan memberikan kesiapan untuk usaha *fast food*. Anggapan dasar ini ditunjang oleh pendapat Slameto (2003:113) bahwa “kesiapan merupakan kondisi seseorang yang

didasari oleh kecakapan tertentu seperti *kognitif, afektif dan psikomotor* yang diperlukan untuk melakukan suatu pekerjaan”.

#### **F. Pertanyaan penelitian**

1. Bagaimana manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan usaha *fast food* berkaitan dengan kemampuan kognitif yaitu pengetahuan dan pemahaman pemahaman tentang konsep dasar makanan oriental meliputi pemahaman tentang bahan, bumbu, teknik memasak, alat pengolahan, alat penyajian, tata cara penyajian dari kawasan Negara Asia Timur yaitu Cina, Jepang dan Korea sebagai kesiapan usaha *fast food*?
2. Bagaimana manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan usaha *fast food* berkaitan dengan kemampuan afektif yang meliputi pengetahuan sikap dalam memilih dan membuat hidangan Oriental dari kawasan Negara Asia Timur yaitu Cina, Jepang dan Korea sebagai kesiapan usaha *fast food*?
3. Bagaimana manfaat hasil belajar makanan oriental sebagai kesiapan usaha *fast food* berkaitan dengan Kemampuan psikomotor yaitu pengetahuan keterampilan dalam mengolah macam-macam hidangan yang berasal dari kawasan Negara Asia Timur yaitu Cina, Jepang dan Korea sebagai kesiapan usaha *fast food*?

## G. Lokasi

Lokasi penelitian adalah tempat melakukan kegiatan penelitian guna memperoleh data yang berasal dari responden. Lokasi penelitian ini yaitu FPTK UPI Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Program Studi Pendidikan Tata Boga.

Responden yang akan digunakan untuk penelitian ini adalah mahasiswa yang telah mengikuti mata kuliah Makanan Oriental. Sampel penelitian adalah seluruh mahasiswa jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2007 sebanyak 32 orang.



