

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan salah satu unsur yang sangat penting untuk membangun sumber daya manusia yang berkualitas. Peningkatan kualitas manusia sebagai sumber daya, mutlak diperlukan untuk menunjang keberhasilan pembangunan nasional di segala bidang termasuk bidang pendidikan. Pendidikan Nasional merupakan sarana yang efektif untuk memajukan bangsa, sebagaimana tercantum pada Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional RI No. Bab II Pasal 3 (2003:7) :

Bahwa pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan serta membentuk watak dan 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, berahlak mulia, berilmu, sehat, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga Negara yang demokratis dan bertanggung jawab.

Kutipan di atas menunjukkan bahwa pendidikan nasional dapat diwujudkan dengan diadakannya 2 jalur pendidikan yaitu pendidikan sekolah dan pendidikan luar sekolah. Perbedaan pendidikan sekolah dan pendidikan luar sekolah yaitu pendidikan sekolah dilaksanakan secara berjenjang mulai dari tingkat dasar sampai dengan tingkat perguruan tinggi, dan dilaksanakan secara berkesinambungan sedangkan pendidikan luar sekolah adalah pendidikan yang dilaksanakan tidak secara berjenjang dan termasuk kedalam pendidikan non formal seperti kursus.

Salah satu tingkat pendidikan formal yang ada di Indonesia adalah Sekolah Menengah Kejuruan. Tujuan Sekolah Menengah Kejuruan yaitu menyiapkan tenaga kerja produktif dan siap kerja, yang langsung dapat bekerja di bidang jasa boga, seperti tercantum dalam kurikulum SMK edisi 2004 bahwa tujuan khusus SMK adalah :

1. Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja, mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.
2. Menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompetisi, beradaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi.
4. Membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi sesuai dengan program keahlian yang dipilih.

Kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) edisi 2004 dikembangkan dan dilaksanakan menggunakan pendekatan berbasis kompetensi. Diadakan kurikulum berbasis kompetensi didasari oleh lemahnya kemampuan lulusan formal salah satunya SMK dalam memiliki kemampuan yang diharapkan meliputi aspek *kognitif*, *afektif*, dan *psikomotor*. Kurikulum berbasis kompetensi dimunculkan dengan harapan dapat meningkatkan kemampuan lulusan sekolah khususnya SMK menjadi lulusan yang memiliki kemampuan sesuai dengan tuntutan industri.

Kemampuan yang sesuai dengan tuntutan industri salah satunya kemampuan sebagai *cook helper*. Kemampuan sebagai *cook helper* dapat diperoleh melalui proses pembelajaran di sekolah dan industri. Proses pembelajaran di industri dapat diperoleh

melalui prakerin, sedangkan proses pembelajaran di sekolah dapat diperoleh dalam beberapa program yang termuat pada struktur kurikulum 2004, terdiri dari 3 bagian yaitu:

1. Program Normatif terdiri dari : Pendidikan Agama, PPKN dan Sejarah, B. Indonesia dan PENJAS.
2. Program Adaptif terdiri dari : Matematika, B. Inggris, Keterampilan Komputer dan Pengetahuan Informatika, Kewirausahaan, IPA.
3. Program Produktif terdiri dari : 32 kompetensi yang semuanya terbagi dalam tiga tingkatan kelas I, II dan III. Seperti yang tercantum pada kurikulum Program Keahlian Restoran edisi 2004 (2004 : 1).

Tujuan program produktif yaitu membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap agar berkompeten dalam :

- a. Mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang terdiri dari makanan pembuka, makanan utama, dan makanan penutup.
- b. Mengolah dan menyajikan makanan Indonesia yang terdiri dari makanan pembuka, makanan pokok, lauk pauk dan makanan penutup.
- c. Melayani makan dan minum baik di restoran maupun kamar tamu serta menata meja makan prasmanan.
- d. Mengolah dan menyajikan minuman non *alcohol*.
- e. Mengorganisir pelayanan makan dan minuman di restoran.

Tujuan tersebut akan terwujud apabila peserta didik mengikuti proses belajar pada setiap kompetensi yang diwajibkan seperti tercantum pada kurikulum SMK edisi 2004 Program Keahlian Restoran. Setelah peserta didik melalui proses pembelajaran dengan sejumlah kompetensi dalam kegiatan pembelajaran program keahlian restoran, diharapkan akan memunculkan kesiapan dalam melaksanakan

prakerin untuk menjadi seorang *cook helper* atau *waiter helper*. Tempat yang dijadikan dalam memperoleh pengalaman kerja yaitu dengan mengikuti program prakerin yang dilaksanakan oleh pihak sekolah dan industri.

Prakerin merupakan pola penyelenggaraan diklat yang dikelola bersama-sama antara SMK dengan pihak industri mulai dari tahap perencanaan, pelaksanaan hingga tahap evaluasi dan sertifikasi yang merupakan satu kesatuan program.

Prakerin merupakan salah satu bentuk keterampilan atau mengasah kemampuan bagi peserta didik untuk terjun dalam dunia industri khususnya di Hotel dan Restoran yang berdiri sendiri. Prakerin dapat dijadikan sebagai sarana praktikum bagi peserta didik sebagai perwujudan *Link and Match* dari kompetensi yang dipelajari, dilaksanakan pada dua tempat yaitu sekolah dan industri, seperti yang tercantum pada program pelaksanaan prakerin SMK (2004 : 7) bahwa :

Prakerin adalah suatu bentuk penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan keahlian kejuruan yang mampu memadukan secara sistematis dan sinkron program pendidikan di sekolah dan program penguasaan keahlian yang diperoleh, melalui kerja langsung di dunia kerja, terarah untuk memacu suatu tingkat keahlian profesional tertentu.

Prakerin dilaksanakan selama 6 bulan, salah satu tempat pelaksanaan prakerin adalah restoran ataupun hotel yang berada pada bagian *Food and Beverage Departemen*, dimana departemen *F&B* tersebut dibagi menjadi 2 bagian yaitu : *Food Production* atau *Kitchen*, yang bertugas menangani penyiapan dan pengolahan makanan dan *Food and Beverage Service*, yang bertugas menangani penghidangan makan dan minuman.

Penempatan peserta didik dalam prakerin bagian *Food and Beverage Departemen* dibagi menjadi 2 bagian, yaitu sebagai *cook helper* pada bagian *Food Production* dan *waiter* restoran pada bagian *F&B service*. Penempatan peserta didik dalam prakerin dapat berjalan lancar, apabila peserta didik memiliki kesiapan, sesuai dengan pendapat Slameto (2003 :13), mengenai pengertian kesiapan bahwa :

Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang/individu yang membuatnya siap untuk memberi respon jawaban di dalam cara tertentu terhadap situasi. Penyelesaian kondisi pada suatu saat akan berpengaruh pada atau kecenderungan dalam memberi respon. Kondisi individu mencakup setidaknya-tidaknya tiga aspek, yaitu : 1). Kondisi fisik, mental dan emosional 2). Kebutuhan-kebutuhan, motif, dan tujuan 3). Keterampilan pengetahuan dan pengertian yang telah dipelajari.

Kesiapan dalam melaksanakan prakerin dengan mengacu pada kompetensi yang telah dipelajari dari hasil pengamatan yang penulis lakukan pada peserta didik SMK diperoleh gambaran bahwa peserta didik belum sepenuhnya mempunyai kesiapan pelaksanaan prakerin, permasalahan tersebut dapat dijadikan tolok ukur kesiapan peserta didik dalam melaksanakan prakerin..

Uraian latar belakang yang telah penulis kemukakan merupakan titik tolak penulis untuk melakukan penelitian Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Pada Kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Cimahi.

B. Perumusan Masalah

Perumusan masalah merupakan bagian pokok dalam melaksanakan penelitian pendidikan sehingga dengan adanya rumusan masalah, masalah yang akan diteliti menjadi jelas dan terarah sesuai dengan tujuan yang dicapai. Perumusan masalah

menurut Suharsimi Arikunto (2002 : 51),” merupakan bagian pokok dalam menentukan problematika dari kegiatan penelitian”. Perumusan masalah sangat diperlukan, karena dapat memberikan arah kepada keseluruhan rencana dan langkah-langkah yang ditempuh dalam suatu penelitian. Langkah dalam menentukan suatu masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pendapat peserta didik tentang kesiapan mereka dalam pelaksanaan prakerin. Perumusan masalah tersebut, selanjutnya dijadikan judul pada penelitian ini yaitu : “ Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Pada Kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Cimahi”.

Praktek Industri Bidang Boga merupakan bagian proses belajar mengajar yang diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam bidang boga. Wawasan dunia kerja tersebut dapat diperoleh melalui kerja nyata dibagian-bagian yang ada dalam perusahaan yang dijadikan tempat peserta didik untuk melaksanakan prakerin.

Pembatasan masalah merupakan penegasan mengenai masalah yang akan diteliti seperti yang diungkapkan oleh S. Nasution (1990 : 28) bahwa “ setiap masalah hakikatnya kompleks, sehingga tidak dapat diselidiki dari segala aspek secara tuntas sehingga penelitian harus dibatasi permasalahannya”.

Ruang lingkup masalah yang akan diteliti dalam penelitian ini penulis batasi pada:

- a) Kesiapan dari aspek *kognitif* yang berkaitan dengan pengetahuan dalam mengidentifikasikan jenis peralatan, komposisi bahan untuk suatu hidangan, cara

penyajian suatu hidangan, pemahaman peserta didik sebagai *cook helper*, penerapan konsep penyiapan persediaan bahan makanan, tahapan persiapan pengolahan bahan makanan, kemampuan menganalisis perkiraan lama memasak hidangan, pengelompokkan bahan makanan sesuai dengan persiapan pengolahan makanan, kemampuan dalam menilai kualitas bahan makanan yang baik.

- b) Kesiapan dari aspek *afektif* yang berkaitan dengan sikap terbuka dalam menerima teguran dari pembimbing prakerin, menerima pendapat orang lain dalam melaksanakan tugas sebagai *cook helper* dalam pelaksanaan prakerin, sikap menanggapi terhadap aturan kerja dalam prakerin, sikap kehati-hatian dalam melakukan prakerin, disiplin dalam pelaksanaan prakerin, sikap bersih dalam memelihara lingkungan tempat kerja prakerin, sikap sungguh-sungguh menjaga stamina tubuh dalam kesiapan pelaksanaan prakerin.
- c) Kesiapan aspek *psikomotor* yang berkaitan dengan keterampilan sebagai *cook helper* dalam mempersiapkan peralatan, bahan makanan, keterampilan *mise en place* dalam pelaksanaan prakerin, menggunakan alat pengolahan, memilih bahan makanan, memeriksa makanan sebelum dihidangkan, menyiapkan bahan untuk hidangan *seafood*, keterampilan berkreasi dalam membuat *garnish*.

Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Pada Kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Cimahi dalam rumusan masalah di atas mempunyai definisi operasional sebagai berikut :

1. Pendapat Peserta Didik

a. Pendapat

Pendapat adalah penilaian pribadi berupa pernyataan dan sikap baik lisan maupun tulisan yang bersifat positif atau negatif terhadap objek tertentu dan pernyataan tersebut masih dapat berubah-ubah”. (Ageung Nurjanah, 2006 : 8 dalam Sarimurti, 1998 : 18).

b. Peserta Didik

Peserta didik adalah orang-orang yang mengikuti kegiatan dimana mereka terlibat dalam proses belajar mengajar”. (Gatot Harikin, 2001 : 16). Pengertian pendapat peserta didik dengan mengacu pada pengertian Gatot Harikin yaitu tanggapan atau penilaian individu yang sedang mengikuti proses pembelajaran dalam bentuk pernyataan dan sikap secara tulisan dapat bersifat positif maupun negatif pada objek tertentu.

2. Kesiapan Prakerin

a. Kesiapan

Kesiapan menurut Slameto, (2003 : 113) adalah “keseluruhan kondisi seseorang yang didasari kemampuan *kognitif*, *afektif* dan *psikomotor* yang diperlukan untuk melakukan suatu pekerjaan “.

b. Prakerin

Prakerin menurut Slameto, (1995 : 115) adalah suatu bentuk penyelenggaraan pendidikan profesional yang memadukan secara sistematis, program pendidikan di sekolah dan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan belajar

langsung di dunia kerja dan terarah untuk mencapai suatu tingkat keahlian profesional tertentu.

Pengertian Kesiapan Prakerin dalam pengertian ini mengacu pada pengertian Slameto adalah keseluruhan kondisi seseorang atau individu yang membuatnya siap baik dari aspek *kognitif*, *afektif* dan *psikomotor* dalam melaksanakan kegiatan praktek lapangan (PKL) yang diselenggarakan di industri, restoran dan hotel.

3. Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Cimahi

a. Program Keahlian Tata Boga

Program Keahlian Tata Boga menurut Moch. Rizal adalah Suatu bidang yang mempunyai keahlian yang berhubungan dengan bidang boga.

Pengertian Program Keahlian Tata Boga menurut Moch. Rizal dalam pengertian ini adalah suatu program yang berkaitan dengan Tata Boga.

b. SMKN 3 Cimahi

SMKN 3 Cimahi yang dimaksud disini adalah salah satu lembaga pendidikan kejuruan kelompok seni budaya dan pariwisata yang ada dikota Cimahi.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak di capai dalam penelitian ini untuk memperoleh gambaran Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Pada Kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Cimahi.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data mengenai Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Pada Kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Cimahi, meliputi :

- a) Kesiapan dari aspek *kognitif* yang berkaitan dengan pengetahuan dalam mengidentifikasi jenis peralatan, komposisi bahan untuk suatu hidangan, pemahaman peserta didik sebagai *cook helper* dalam pelaksanaan prakerin, penerapan konsep penyiapan persediaan bahan makanan, tahapan persiapan pengolahan bahan makanan, kemampuan menganalisis perkiraan lama memasak hidangan, pengelompokkan bahan makanan sesuai dengan persiapan pengolahan makanan, kemampuan dalam menilai kualitas bahan makanan yang baik.
- b) Kesiapan dari aspek *afektif* yang berkaitan dengan sikap terbuka dalam menerima teguran dari pembimbing prakerin, menerima pendapat orang lain dalam melaksanakan tugas sebagai *cook helper* dalam pelaksanaan prakerin, sikap menanggapi terhadap aturan kerja dalam prakerin, sikap hati-hati dalam melakukan prakerin, disiplin dalam pelaksanaan prakerin, sikap bersih dalam memelihara lingkungan tempat kerja prakerin, sikap sungguh-sungguh menjaga stamina tubuh dalam kesiapan pelaksanaan prakerin.
- c) Kesiapan aspek *psikomotor* yang berkaitan dengan keterampilan sebagai *cook helper* dalam mempersiapkan peralatan, mempersiapkan bahan makanan, keterampilan *mice en place* dalam pelaksanaan prakerin, menggunakan alat pengolahan, memilih bahan makanan, memeriksa makanan sebelum dihidangkan,

menyiapkan bahan untuk hidangan *seafood*, keterampilan berkreasi dalam membuat *garnish*.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak baik langsung maupun tidak langsung. Secara khusus penelitian ini memberikan manfaat kepada :

1. Peserta Didik Kelas XI SMKN 3 Cimahi. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran tentang pelaksanaan prakerin sebagai upaya mempersiapkan pelaksanaan prakerin.
2. Guru SMKN 3 Cimahi sebagai tenaga pengajar. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan sebagai upaya dalam pengembangan dan peningkatan kemampuan peserta didik pada pelaksanaan prakerin yang meliputi kemampuan pengetahuan sikap dan keterampilan dalam menunjang pelaksanaan prakerin di hotel maupun restoran.
3. Jurusan PKK FPTK UPI, memperoleh informasi berupa Pendapat Peserta Didik Tentang Kesiapan Prakerin Pada Kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Cimahi.
4. Penulis, dapat menambah wawasan dan pengetahuan penulis dalam bidang penelitian khususnya Pendapat Peserta Didik tentang Tentang

Kesiapan Prakerin Pada Kelas XI Program Keahlian Tata Boga SMKN 3
Cimahi.

E. ASUMSI

Asumsi merupakan suatu pendapat yang diyakini kebenarannya oleh peneliti dan harus dirumuskan secara jelas seperti yang diungkapkan oleh Surakhman (2002 : 27). Bahwa “ Anggapan dasar dalah sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima penyelidik”.

Asumsi dalam penelitian adalah :

1. Kesiapan prakerin dilandasi oleh kemampuan serta penguasaan kompetensi pengolahan makanan dan minuman meliputi pengetahuan, sikap, keterampilan sesuai dengan tuntutan industri. Anggapan dasar ini mengacu pada pendapat Slameto (1991 :115) bahwa “kondisi seseorang didasari oleh kemampuan berupa kemampuan *kognitif*, *afektif* dan *psikomotor* yang diperlukan untuk sesuatu pekerjaan “.
2. Prakerin dapat dijadikan sebagai kegiatan belajar dan latihan yang mengacu pada pengetahuan, sikap, dan keterampilan di bidang boga yang sedang ditekuni. Anggapan dasar ini mengacu pada pendapat Slameto, (1995 : 115) adalah suatu bentuk penyelenggaraan pendidikan profesional yang memadukan secara sistematis, program pendidikan di sekolah dan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui kegiatan belajar langsung di

dunia kerja dan terarah untuk mencapai suatu tingkat keahlian profesional tertentu.

3. Prakerin di dikatakan berhasil apabila meningkatkan penguasaan berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan sebagai kesiapan peserta didik. Anggapan dasar ini mengacu pada pendapat M. Suryo (1987 : 75) bahwa “ belajar adalah perubahan tingkah laku yang berhubungan dengan ilmu pengetahuan, sikap dan keterampilan setelah melakukan proses belajar tertentu sebagai hasil pengalaman individu dalam interaksi dan lingkungannya.

F. Metode penelitian

Metode yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, dengan tujuan mendapat gambaran tentang suatu keadaan yang terjadi sekarang dan sedang berlangsung sesuai dengan pendapat Winarno Surakhmad (2002 : 140) ciri – ciri metode deskriptif adalah

1. Memutuskan diri pada masalah-masalah yang ada pada masa sekarang dan pada masalah-masalah aktual.
2. Data yang telah dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan kemudian dianalisa.

Pendapat di atas menjelaskan bahwa metode deskriptif bertujuan membantu memecahkan masalah yang terjadi pada masa sekarang dan bersifat memperjelas langkah penelitian dengan terperinci, baik menggunakan teknik khusus, menjelaskan prosedur pengumpulan data serta pengawasan dan penilaian terhadap data tersebut.

G. Pertanyaan Penelitian

Permasalahan ini perlu diperjelas agar dapat memberikan arahan dalam pelaksanaan penelitian, berdasarkan tujuan penelitian, maka rumusan pertanyaan ini adalah sebagai berikut : bagaimana pendapat peserta didik tentang kesiapan prakerin meliputi :

1. Kesiapan dari aspek *kognitif* yang berkaitan dengan pengetahuan dalam mengidentifikasikan jenis peralatan, pengetahuan tentang komposisi bahan untuk suatu hidangan, pemahaman peserta didik sebagai *cook helper* dalam pelaksanaan prakerin, penerapan konsep penyiapan persediaan bahan makanan, tahapan persiapan pengolahan bahan makanan, kemampuan menganalisis perkiraan lama memasak hidangan, pengelompokan bahan makanan sesuai dengan persiapan pengolahan makanan, kemampuan dalam menilai kualitas bahan makanan yang baik.
2. Kesiapan dari aspek *afektif* yang berkaitan dengan sikap terbuka dalam menerima teguran dari pembimbing prakerin, menerima pendapat orang lain dalam melaksanakan tugas sebagai *cook helper* dalam pelaksanaan prakerin, sikap menanggapi terhadap aturan kerja dalam prakerin, sikap hati-hati dalam melakukan prakerin, disiplin dalam pelaksanaan prakerin, sikap bersih dalam memelihara lingkungan tempat kerja prakerin, sikap sungguh-sungguh menjaga stamina tubuh dalam kesiapan pelaksanaan prakerin.
3. Kesiapan aspek *psikomotor* yang berkaitan dengan keterampilan *cook helper* dalam mempersiapkan peralatan, mempersiapkan bahan makanan,

keterampilan *mice en place* dalam pelaksanaan prakerin, menggunakan alat pengolahan, memilih bahan makanan, memeriksa makanan sebelum dihidangkan, menyiapkan bahan untuk hidangan *seafood*, keterampilan berkreasi dalam membuat *garnish*.

H. Lokasi dan Sampel

Lokasi dalam penelitian ini adalah Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 3 Cimahi Kelompok Seni Budaya dan Pariwisata yang berlokasi di jalan Sukarasa Cimahi No. 136, berkenaan dengan sampel dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas XI SMKN 3 Cimahi dengan jumlah 30 orang.

